



Kasvis-broilerikastike

Aineet: 1 rasia (n. 400 g) marinoituja broilerinlihasuikaleita
1 prk (100 g) chili-pippuri- tai pippurituorejuustoa
n. 2 dl tuorekurkkukuutioita
1 ruukku jääsalaattia
1-2 rkl hienonnettua tuoretta korianteria tai ruohosipulia

Valmistus: Poista pakkauksen päältä kelmu ja leikkaa broilerisuikaleet saksilla pienemmiksi paloiksi pakkauksessaan.

Kuumenna broileripaloja pannulla tilkassa öljyä sekoittaen 2-3 minuuttia.

Lisää tuorejuusto ja anna seoksen kiehua pari minuuttia.

Lisää joukkoon kurkkukuutiot sekä suikaloitu jääsalaatti ja anna niiden kumentua.

Lisää joukkoon silputtua korianteria tai ruohosipulia.

Tarjoa kastiketta keitettyjen perunoiden tai keitetyn pastan kanssa.

www.superkokki.com