



Kiinalainen kanapannu 4-annosta

Aineet: n.200 g suikaloitua broileria
1 sipuli
2 rkl öljyä
1 tl paprikajauhetta
1 tl currya
4-5 dl kypsää riisiä
200 g kypsiä kasviksia
1/2 dl vettä
1/4 tl mustapippuria myllystä
2 rkl ketsuppia
2 tl soijakastiketta
chiliä maun mukaan
3-4 kananmunaa
150 g kuorittuja katkarapuja

Valmistus: Kuori ja silppua sipuli. Kuumenna öljy isolla pannulla. Kaikkien aineiden tulee mahtua pannuun. Ruskista broilersuikaleet pannulla. Lisää sipulisilppu ja paista hetki. Paista paprikajauhetta ja currya sipulin seassa hetki. Lisää kasvikset ja riisi ja jatka paistamista n. 5 minuuttia välillä käännellen seosta. Jos käytät kypsää broileria, lisää se paloiteltuna vasta nyt seokseen. Sekoita veden joukkoon ketsuppi, soija, chili ja pippurirouhe. Sekoita se riisiseokseen. Riko kananmunat kulhoon ja vatkaa rakenne rikki. Valuta kanamunaseos riisin päälle ympäri pannua. Sekoita huolimattomasti. Lisää katkaravut ja kuumenna, kunnes munaseos on hyytynyt. Tarjoa heti.