



Kanakeitto - Soup Kai

Aineet: 500 g broilerin lihaa paloina
300 g kurpitsaa, viipaleina
200 g kirsikkatomaatteja
3 sipulia, paloina
1 rkl maustekastiketta
1 rkl valkopippurijauhetta
1/2 tl suolaa
2 l vettä

Valmistus: 1. Keitä vesi ja laita broilerinpalat veteen. Keitä kypsäksi. Lisää soijakastike, suola, kurpitsa, tomaatit ja sipulit sekä maustekastike. Jatka kypsennystä 10 minuuttia.
2. Siirrä annoskuluihin tai tarjoilumaljaan ja ripottele päälle pippuria.

www.superkokki.com