



Paistettua broileria basilikassa - Kai Phat Grapow

Aineet: 300 g broilerisuikaleita tai -paloja
3-5 chiliä murskattuna
2 valkosipulinkynttä murskattuna
2 rkl kanaliientä
1 tl tummaa soijakastiketta
½ tl tummaa sokeria
1 rkl kalakastiketta
1 rkl osterikastiketta
1 dl basilikanlehtiä

Valmistus: 1. Paista valkosipulit ja chilit tilkassa öljyä matalalla lämmöllä. Lisää broileri. Ruskista hieman. Lisää kanaliemi.

2. Lisää soijakastike, sokeri, kalakastike ja osterikastike. Kypsytä matalalla lämmöllä. Jos kana näyttää kuivuvan liikaa, lisää kanaliientä pannulle.

3. Lisää basilika. Asettele tarjoiluvadille ja tarjoile riisin kera.