



Ruskistettua kananpoikaa cashewpähkinöiden kera

Aineet: 300 g broilerisuikaleita
3 rkl kanalientä
50 g cashewpähkinöitä tai maapähkinöitä
0,5 dl ruohosipulia noin 3 cm paloina
0,5 dl sipulia pilkottuna
1 rkl valkosipulia murskattuna
2 rkl chiliä
0,5 tl suolaa
1 tl valkoista soijakastiketta
1 rkl osterikastiketta
3 rkl ruokaöljyä
1 tl sokeria

Valmistus: 1. Paista chilit ruokalusikallisessa öljyä koko ajan sekoittaen. Ota chilit pois pannulta.
2. Paista valkosipuli öljyssä kullanruskeaksi.
3. Lisää broilerisuikaleet, sipuli, soijakastike, osterikastike ja sokeri. Paista muutama minuutti.
4. Pienennä lämpöä ja lisää kanaliemi. Kypsennä muutama minuutti silloin tällöin sekoittaen.
5. Kun broilerisuikaleet ovat kypsyneet läpeensä lisää cashewpähkinät, ruohosipulit ja chilit. Sekoita.
6. Tarjoile riisin kera.