



Broileria maapähkinä-kookoskastikkeessa

Aineet: 500 g broilerin rintafileetä
1 sipuli
öljyä
2 rkl mietoa tai tulista currytahnaa
2 valkosipulin kynttä
1 tlk kookosmaitoa
100 g paahdettuja suolapähkinöitä
1 rkl soija- tai kalakastiketta
riipaus sokeria
(tuoretta inkivääriä)
1 tomaatti

Valmistus: 1. Suikaloi broileri ja silppua sipuli. Ruskista broilerisuikaleet muutamassa erässä ja siirrä kattilaan tai paistokasariin. Kuullota myös sipuli. Sekoita joukkoon currytahna ja murskattu valkosipuli.

2. Ota kookosmaidosta erilleen noin desilitra ja soseuta se yhdessä maapähkinöiden kanssa. Lisää kookosmaito ja maapähkinätahna broilerin joukkoon. Mausta kastike soijalla ja ripauksella sokeria (sekä halutessasi parilla teelusikallisella raastettua inkivääriä).

3. Keitä viitisen minuuttia. Kuutioi tomaatti ja lusikoi palat kastikkeen pinnalle. Tarjoa broileri ja pähkinä-kookoskastike riisin kanssa.