



Broilerikastike

Aineet: 1 kypsä broileri
75 g pekonia
2 sipulia
75 g sinihomejuustoa
3 dl kanalientä
2 dl ruokakermaa
persiljaa

Valmistus: 1. Paloittele broileri ja ota siitä rinta- ja reisipalat kastikkeeseen, säästä loput keiton raaka-aineiksi.
2. Laita kattilaan luut ja nahka, lisää noin litra vettä ja keitä liemi.
3. Kuutioi pekoni ja ruskista se kevyesti paksupohjaisessa kattilassa, lisää hienonnettu sipuli ja kuullota.
4. Lisää joukkoon siivilöityä kanalientä ja murena sekaan sinihomejuusto. Anna kiehua kunnes juusto on sulanut. Lisää kerma ja keitä kastiketta kokoon niin, että se sakenee.
5. Lisää paloittelut lihat ja kuumenna kiehuvaaksi. Koristele persiljalla ja tarjoa keitetyn riisin tai pastan kanssa.