



Pikkuporkkanat nopeassa mole-kastikkeessa

- Aineet:** Maukas lisäke pihville tai grillatulle broilerille. Maistuu myös riisin kanssa sellaisenaan.
4-6 annosta
2 tl öljyä
1/2 pss (100 g) pakastettuja sipulikuutioita
2-4 valkosipulinkynttä
1-4 tl chilijauhetta
2,5 dl kana- tai kasvislientä (kuutiosta)
n. 25 g tummaa suklaata (kaakaopitoisuus 70 %)
0,5 dl jauhettua mantelia
0,5 tl kanelia
riipaus maustaneilikkaa
riipaus jauhettua korianteria
(suolaa)
2 pss (400 g) pakastettuja babyporkkanoita
Pinnalle: silputtua tuoretta korianteria tai persiljaa
- Valmistus:** Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota siinä jäisiä sipulikuutioita muutama minuutti. Murskaa sekaan valkosipulit ja mausta chilillä (aloita ensin pienemmällä määrällä!). Kaada kattilaan kanaliemi ja kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita joukkoon paloiteltu suklaa, mantelijauhe ja mausteet. Hauduta miedolla lämmöllä kannen alla, välillä sekoittaen noin 20 minuuttia. Kypsennä sillä välin pikkuporkkanat pakkauksen ohjeen mukaan ja pidä lämpiminä. Tarkista kastikkeen maku ja mausta tarvittaessa lisää. Kaada kastike kuumille porkkanoille ja ripottele pinnalle korianteria. Tarjoa heti.