



Ajam paniki

Aineet: 500 g broilerin filettä
2 dl vettä
TAI
750 g broileria (rintapala,
siivet ja koivet)
3 dl vettä
2 pussia GO-TAN ajam Paniki-tahnaa

- Valmistus:
1. Suikaloi broileri file tai kuutio kokonainen broileri.
 2. Sekoita maustetahna veteen ja kuumenna kiehuvaiksi välillä sekoittaen.
 3. Lisää broileri ja kuumenna kiehuvaiksi välillä sekoittaen.
 4. Anna broilerin fileiden hautua hiljalleen ilman kantta (n. 10 min) tai anna broileripalojen hautua hiljalleen kannen alla kunnes kypsiä (kääntelee silloin tällöin).
 5. Halutessasi sakeamman kastikkeen poista kansi ja lisää vettä halutessasi juoksevamman kastikkeen.
 6. Tarjoa riisi, Nasi Gorengin tai Bami Gorengin kanssa.