

Broilerikastike

- 400 g broilerin rintaleikkeitä suikaloituna
- 100 g sulatejuustoa
- 2 dl kanalientä
- puoli punttia tuoretta persiljaa
- 3 valkosipulinkynttä
- voita
- curryjauhetta
- mustapippuria
- sitruunamehua

Sulata reilu nokare voita paistinpannulla. Lisää pannulle murskatut valkosipulinkyntset ja hienonnettu persilja. Kuullota tovi ja lisää broilerinsuikaleet joukkoon. Paista suikaleita niin kauan, että liha on vaalennut.

Mausta ruoka currylla, sitruunamehulla ja rouhitulla mustapippurilla. Voit halutessasi raastaa joukkoon myös vähän sitruunankuorta.

Lisää pannulle kanaliemi ja sulatejuusto. Anna juuston sulaa useasti sekoittaen. Hauduta kastiketta vielä kymmenkunta minuuttia. Tarkista suolan määrä ennen tarjoilua.

Kastike sopii tarjottavaksi pastan tai riisin kanssa.