

## Kookosbroileripata

- 750 g (9 kpl) broilerin koipia
- 6 keskikokoista perunaa
- kymmenkunta salottisipulia
- 3 valkosipulinkynttä murskattuna
- 0,5 l kanalientä
- noin 50 g voita

### Mausteet:

- chilijauhetta maun mukaan
- 1-2 rkl curryjauhetta
- 1 tl mustapippurirouhetta
- 1 rkl suolaa
- 2 tl paprikajauhetta
- reippaasti kuivattua persiljaa

### Lopuksi:

- 1 prk kookosmaitoa

Kuori perunat ja leikkaa ne parin sentin kuutioiksi.

Viiden litran kattila on mainio valmistusastia.

Sulata voi kattilan pohjalla, älä ruskista. Lisää kaikki mausteet, myös suola. Sekoita mausteita koko ajan, sillä mausteet palavat herkästi. Lieden ei kannata olla täydellä teholla.

Lisää kattilaan broilerinuijat, valkosipulit ja kuoritut ja puolitetut salottisipulit. Sekoittele niin, että mausteet tarttuvat joka puolelle.

Kaada kattilaan kanaliemi, kiehauta ja lisää perunat. Perunoiden ei tervitse peittyä kokonaan. Keitä hiljakseen kannen alla kunnes perunat ovat kypsiä. Kanat kypsyvät samaan aikaan.

Kaada keittoliemi pois. Lisää kookosmaito ja anna kuumentua. Tarjoile patongin tai naan-leivän kanssa.