



Palvelukeskus
Helsinki

Broilericurry



"Tää on ihan paras kouluruoka. En oo missään saanu yhtä hyvää broileria."

Venla 10 v.

6 annosta

Tarvitset näitä

- 2 rkl öljyä
- 500 g maustamattomia broilerin paisti- tai fileesuikaleita
- 1 sipuli
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 tl curry-mausteseosta
- ½ tl kurkumaa
- ½ tl chilijauhetta
- 2 dl vettä
- 1 dl kookosmaitoa
- 1,5 dl kermaa
- 1 rkl maissitärkkelystä
- ½ tl inkivääriä
- ½ tl juustokuminaa
- 1 tl suolaa
- ½ tl kanelia
- 1 tl sokeria

Tee näin

Kuumenna öljy paistinpannulla ja paista broilerit kypsäksi.

Lisää joukkoon sipulit, valkosipulit murskana sekä curry, kurkuma ja chili. Freesaa sipuleita ja mausteita hetki. Lisää joukkoon vesi, kookosmaito ja kerma. Kuumenna.

Sekoita maissitärkkelys pieneen vesitilkkaan ja suurusta kastike. Lisää lopuksi kastikkeeseen joukkoon loput mausteet ja nauti broilericurry riisin kera!

Halusimme helpottaa kotikokkien arkea ja poimia tähän reseptisarjaan valikoiman helsinkiläisten koulujen ruokalistalta löytyviä koululounaita sekä muutaman uutuuden tuotekehitykseltämme. Muokkasimme reseptit kotikeittiöön sopivaksi - meidän alkuperäisissä kun määrät on laskettu 45 000 ruokailijaa kohden. Tervetuloa kokkailemaan kouluruokaa kotona!

Terveisin
Palvelukeskus Helsingin väki