



Mausteinen kanakastike ja jasmiiniriisi

Kesäisen kanakastikkeen makumaailma luodaan mm. osterikastikkeella, ananaksella, teriyaki-kastikkeella ja tietysti SAM-hunajalla.

NÄITÄ TARVITSET:

700g maustamattomia kanafileensuikaleita

400 g paloittelua tuoretta ananasta (purkkiversio käy toki myös)

1 makea suippopaprika paloitteluna

4dl Teriyaki-kastiketta, joko itsetehtyä tai kaupan valmiskastiketta

2 rkl osterikastiketta

3 rkl hunajaa

2 tl tulista chilikastiketta

VALMISTUS:

Paista kanasuikaleet valmiiksi, lisää pannulle paloittelut ananakset sekä paprikat ja sekoita keskenään. Lisää teriyakikastike, osterikastike, hunaja (saa lisätä maun mukaan lisää!) ja lopuksi terästä vielä chilikastikkeella. Anna

hautua pannulla ja keitä jasmiiniriisi valmiiksi.

Annostele lautaselle, koristele mintunlehdillä.