Hunajainen nuudeli-kanakeitto

AINEKSET KUUDELLE

- 100 g riisinuudelia
- 4 grillattua broilerin koipireittä
- 2 cm pätkä inkivääriä raastettuna
- 2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 2 rkl soijaa
- 2 litraa kanalientä
- 5 kevätsipulia
- 4 porkkanaa
- 1 tl suolaa

Laita kanaliemi isoon kattilaan kiehumaan. Siivoa broilerin lihat irti luista, kuutioi ja laita kattilaan.

Kuori ja raasta inkivääri sekä valkosipuli keittoon. Kuori ja pilko porkkanat pieneksi tikuiksi mukaan.

Mausta kanakeitto soijalla ja hunajalla. Kun keitto kiehuu kunnolla, laita nuudelit sekaan. Keitä hetki, että nuudelit pehmenevät. Tarkista maku ja nosta kanakeitto pöytään.

Viimeistele hunajainen nuudeli-kanakeitto silputulla kevätsipulilla ja tarjoa heti.

HUNAJA YHTYMÄ

Aidon hyvän tekijä

HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI

RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme: hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA HUNAJASI HELPOSTI KAUPPA.HUNAJA.FI