MAISSI-KANAKEITTO

|  |  |
| --- | --- |
| 6 annosta/1 tunti | |
| 1 pkt (800 g) | Kanamestarin kanan koipipaloja (maustamaton) Lidl |
| 1.3 litraa | Vettä |
| 1 | Sipuli |
| 1 tl | Suolaa |
| 1 prk (400 g) | Tomaattimurska |
| 2 tl | Currya |
| 1 tl | Suolaa |
| ¾ dl | Riisiä |
| 200 g | Pakastemaissia |
| 1 | Punainen paprika |
| 1 prk (noin 300 g) | Säilykemustapapuja |
| 1. Laita kanankoivet, kuorittu ja paloiteltu sipuli, vesi sekä suola kattilaan ja keitä kanankoivet kypsiksi, noin 25 minuuttia. 2. Siivilöi liemi ja nosta kanankoivet jäähtymään hetkeksi esimerkiksi leikkuulaudalle. 3. Sekoita liemeen tomaattimurska, curry ja suola. Kuumenna kiehuvaksi ja lisää riisi, maissi, kuutioitu paprika ja valutetut mustapavut. Keitä 10-15 minuuttia, kunnes riisi on kypsää. 4. Perkaa liha kanankoivista ja riivi. Lisää keittoon. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. 5. Tarjoa halutessasi tuoreen korianterin ja limettiviipaleiden kera. | |