



# Broileriwok hapankaalista (viidelle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta [www.rasilaisenhapankaali.fi](http://www.rasilaisenhapankaali.fi)

## Ainekset

2 rkl	öljyä
3 tl	currya
100 g	munanuudeleita
400 g	broilerisuikaleita (naturel)
400 g	Rasilaisen valkosipulihapankaalia tai tavallista hyvin valutettuna
½ tl	jauhattua valkopippuria
	vajaa tl suolaa
200 g	wok-vihanneksia
400 ml	kookosmaitoa
(2 tl	sokeria)

## Ruokaohje

- 1 Keitä nuudelit ohjeen mukaan ja anna vetäytyä. Kuumenna pannu ja lisää curry, sekoita hetki mausteen esiintuomiseksi. Lisää broilerit pannulle, ruskista, mausta ja siirrä syrjään.
- 2 Paista kaali ja lopuksi jäiset wokvihannekset. Kokoa kaikki ainekset yhteen, lisää kookosmaito, loput mausteet ja halutessasi sokeri.
- 3 Sekoita varovasti, anna kiehahtaa ja tarjoile heti.

