



KANASUPP METSIKU RIISIGA

Retsept: Kristel Vokk, Raamatust “Riis maailma köögis”

Valmistamine

Valmistamisaeg: 10 minutit 4-le Haki sibul ja tükelda kanafilee ning prae neid oliiviõlis, kuni kana on peaaegu valmis. Maitsesta Himaalaja soolaga. Riivi porgand ja lisa koos valminud kanafilee ja keedetud riisiga köögiviljapuljongisse. Keeda veidi aega ning lisa seejärel rohelised herned ja till ning vajaduse korral maitsesta Himaalaja soola ja pipraga.

- 100 g keedetud Veski Mati Metsikut riisi
- 125 g kanafilee
- 1 sibul
- 2 sl oliiviõli
- 1 suurem porgand
- 50 g rohelisi herneid
- 1,5 l köögiviljapuljongit
- punt värsket tilli
- Himaalaja soola
- pipart