**BROILERI-NUUDELIKEITTO (4 annosta)**

AINEKSET:

* 1 rkl rasvaa (voita, rypsiöljyä…)
* 300 g hunajamarinoituja broilerin fileesuikaleita
* 1 pussi kasvissuikaleita (esim. Apetit suikalejuurekset 180g)
* 1,2 l vettä
* 2 kanaliemikuutiota
* 1 tl suolatonta sitruunapippuria
* 90 g munanuudeleita
* 125 g maustamatonta Koskenlaskija-sulatejuustoa
* hienonnettua persiljaa oman maun mukaan

OHJE:

1. Lisää pannulle rasva ja paista broilerisuikaleet kypsiksi. Lisää joukkoon kasvissuikaleet ja anna kypsyä vielä minuutin.
2. Kaada broileri ja kasvikset kattilaan. Lisää joukkoon vesi, kanaliemikuutiot sekä sitruunapippuri. Kuumenna kiehuvaksi.
3. Kun vesi kiehuu, murenna nuudelit ja lisää ne joukkoon. Laita myös juusto nokareina joukkoon. Sekoita ja keitä nuudelit kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan.
4. Ripottele pinnalle hienonnettua persiljaa

VINKKI:

* Myös maustamattomat broilerinsuikaleet käyvät keittoon. Lisää niihin silloin oman maun mukaan suolaa ja mausteita paistovaiheessa.
* Pakastekasvissuikaleita voi laittaa enemmänkin, tai sitten kasvikset voi lisätä keittoon tuoreina.
* Sulatejuuston voi korvata ruoka- tai kookoskermalla.
* Voit myös kokeilla lisätä keittoon esimerkiksi punaista currytahnaa tuomaan lisää potkua.