**KANAA KUNG PAO (2-3 annosta)**

KANAN AINEKSET:

* 300-400 g maustamatonta broilerin fileetä
* ½ dl suolaamattomia maapähkinöitä
* 2-3 valkosipulin kynttä hienonnettuna
* 2 tl raastettua inkivääriä
* 3 kevätsipulia hienonnettuna
* 3 rkl rypsiöljyä tai maapähkinäöljyä
* 1 keskitulinen punainen chili

MARINADIN AINEKSET:

* 1 rkl soijakastiketta

KASTIKKEEN AINEKSET:

* 2 rkl tummaa balsamiviinietikkaa
* 2 tl soijakastiketta
* 2 tl hoisin-kastiketta
* 2 tl seesamiöljyä
* 4 tl sokeria
* 2 tl maissitärkkelystä
* ½ tl mustapippuria

OHJE:

1. Paahda maapähkinöitä 225 asteisessa uunissa noin 5 minuuttia tai kunnes ne saavat väriä pintaansa. Varoitus - pähkinät palavat helposti. Anna jäähtyä sen verran, että saat pähkinät sormin kuorittua.
2. Paloittele broilerin fileet suupalan kokoisiksi ja laita ne marinadiin noin 15 minuutiksi huoneenlämpöön.
3. Kuori ja hienonna sillä välin valkosipulin kynnet. Pilko chili ja poista halutessasi siemenet. Kuori ja raasta inkivääriä. Hienonna myös kevätsipulit, mutta pidä valkoiset ja vihreät osat erillään.
4. Sekoita kastikkeen ainekset yhteen.
5. Kuumenna öljy pannussa. Paista broilerin palat kypsiksi. Lisää joukkoon valkosipuli, chili, inkivääri sekä kevätsipulin vaalea osa. Paista vielä pieni hetki, maksimissaan minuutin. Lisää joukkoon kastike ja sekoita.
6. Viimeistele kääntelemällä joukkoon kuoritut pähkinät ja ripottelemalla pinnalle kevätsipulin vihreät osat. Tarjoa keitetyn riisin tai nuudeleiden kera.

VINKKI:

* Voit lisätä marinadin joukkoon 2 tl riisiviinietikkaa, kuivaa sherryä tai kiinalaista riisiviiniä tuomaan lisää makua.