

Parsakaalia, homejuustokastike ja kanaa

Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Kasvikset

Parsakaalia, homejuustokastike ja kanaa

- 400 g kanan rintafileitä
- 250 g parsakaalia
- voita paistamiseen
- suolaa
- valkopippuria
- 3 dl kermaa
- 50 g homejuustoa



Resepti työvaiheittain

Huuhtele ja leikkaa parsakaalin kukinnot. Keitä parsakaaleja kiehuvässä vedessä. Älä päästä ylikypsiksi, vaan niin että veitsi uppoaa helposti kokeilemalla.

Anna kanojen olla hetken aikaa huoneenlämmössä. Ruskista kanat sen jälkeen pannulla voissa. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Paista kypsäksi asti. Laita lautaselle.

Heitä pehmenneet parsakaalit kanan jälkeen pannulle. Lisää mukaan kerma ja valkopippuria. Viimeistele homejuustolla. Sekoita ja tarjoile kanan kanssa.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Sara Chafak suolasta sahraan

Reseptin luoja:

Sara Chafak

