



Ruokaisa kanasalaatti

Ruokaisa kanasalaatti sisältää broileria, vihanneksia, viinirypäleitä ja makaronia.



Työvälineet:



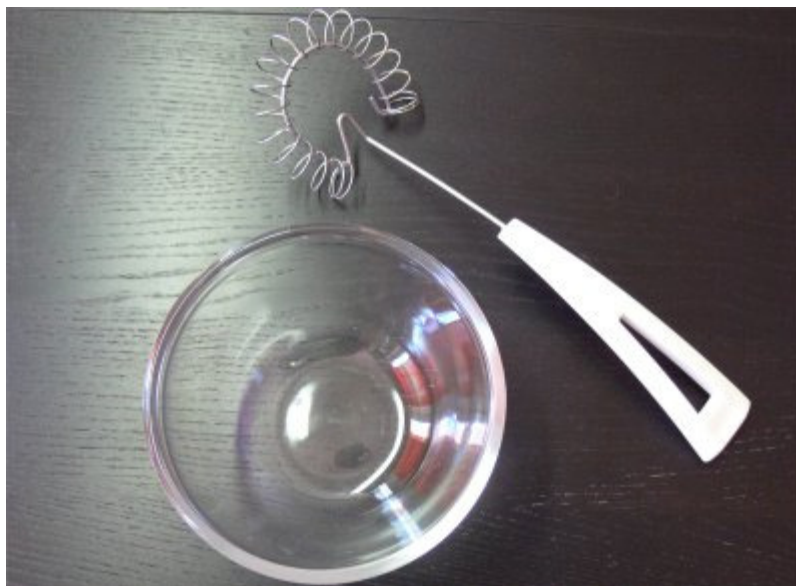
kattila



iso salaattikulho ja kauha



pieni kulho ja vispilä



leikkuulauta ja leikkuuveitsi



paistinpannu ja lasta



sakset



Mittavälineet:

teelusikka
ruokalusikka
desilitra



Salaatin valmistusaineet ja -määrät:
(4 annosta)



300 grammaa marinoituja
broilerinfileesuikaleita



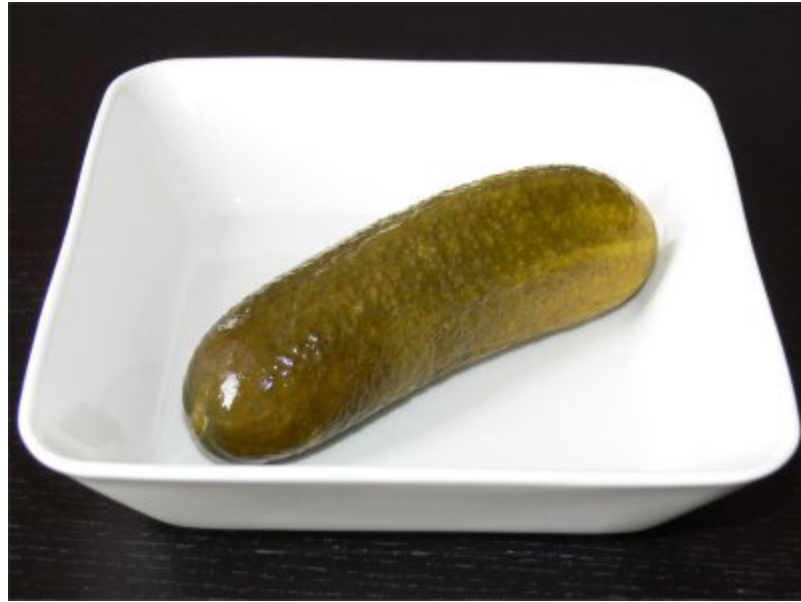
6 desilitraa makaronia



1 paprika



1 maustekurkku



1/2 purjo



1 pussi pakasteherneitä



1 rasia viinirypäleitä



200 grammaa kermajuustoa



1 tölkki ananasta



Salaattikastikkeen valmistusaineet ja -määrät:



1 desilitra auringonkukkaöljyä



1/2 desilitraa viinietikkaa, esimerkiksi balsamiviinietikkaa.



1/2 desilitraa lientä ananastölkistä



1 ruokalusikallinen sokeria



1/4 teelusikallinen valkopippuria



1 teelusikallinen yrttisuolaa



3 valkosipulin kynttä



Kypsennettävät ainekset: makaronit ja broilerin suikaleet



1. Keitä ensimmäiseksi makaronit ja jätä ne kattilaan jäähtymään.

[Katso makaronin keitto-ohje.](#)



2. Paista seuraavaksi broilerin suikaleet.
Laita paistinpannu keittolevyllä ja laita sille tilkka öljyä.



3. Laita keittolevy päälle.
Valitse lämpötilaksi 4.



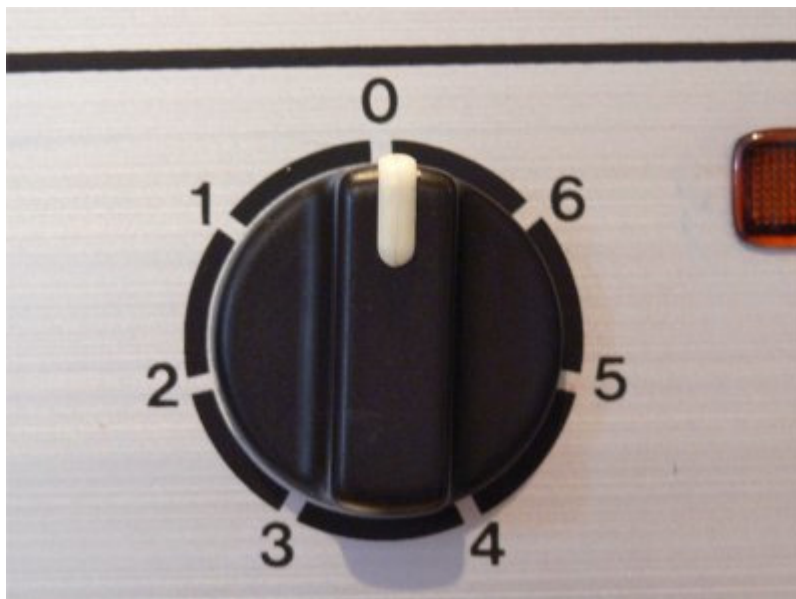
4. Lisää broilerinfileesuikaleet kuumalle paistinpannulle.



5. Paista sekoitellen kunnes ne ovat saaneet selkeästi vaalean värin.



6. Sammuta levy.

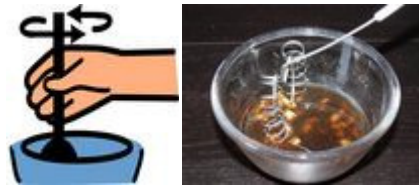


7. Jätä broilerin suikaleet pannulle jäähtymään.

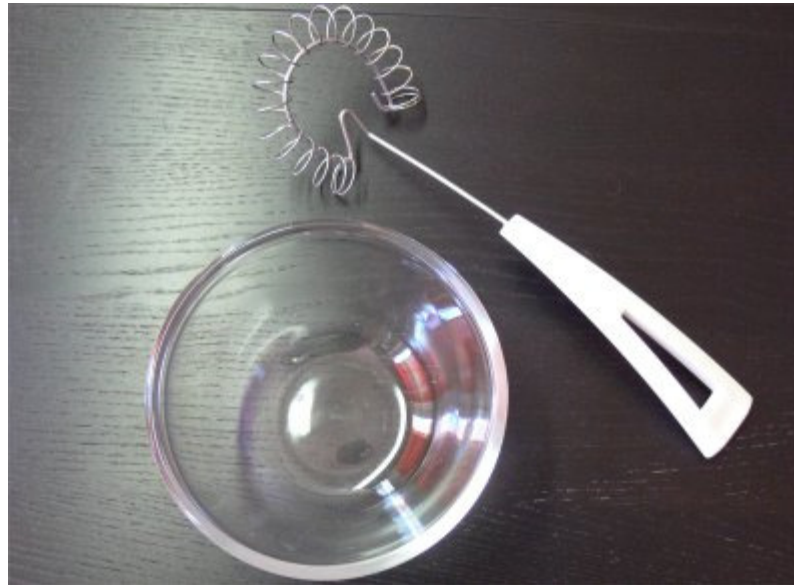
Siirry valmistamaan salaattikastike.



Salaattikastikkeen valmistus:



1. Ota esille pieni kulho ja vispilä.



2. Avaa ananastölkki.
Mittaa 1/2 desilitraa mehusta ja lisää
kulhoon.



3. Mittaa kulhoon ½ desilitraa viinietikkaa.



4. Lisää 1 desilitra auringonkukkaöljyä.



5. Lisää 1 ruokalusikallinen sokeria.



6. Lisää 1/4 teelusikallinen valkopippuria.



7. Lisää 1 teelusikallinen yrttisuolaa.



8. Kuori ja pilko valkosipulinkynnet.



9. Lisää pilkotut valkosipulinkynnet.



10. Sekoita kastike hyvin ja jätä se maustumaan.
Siirry valmistamaan salaatti.



Salaatin valmistus:



1. Pese vihannekset ja viinirypäleet.



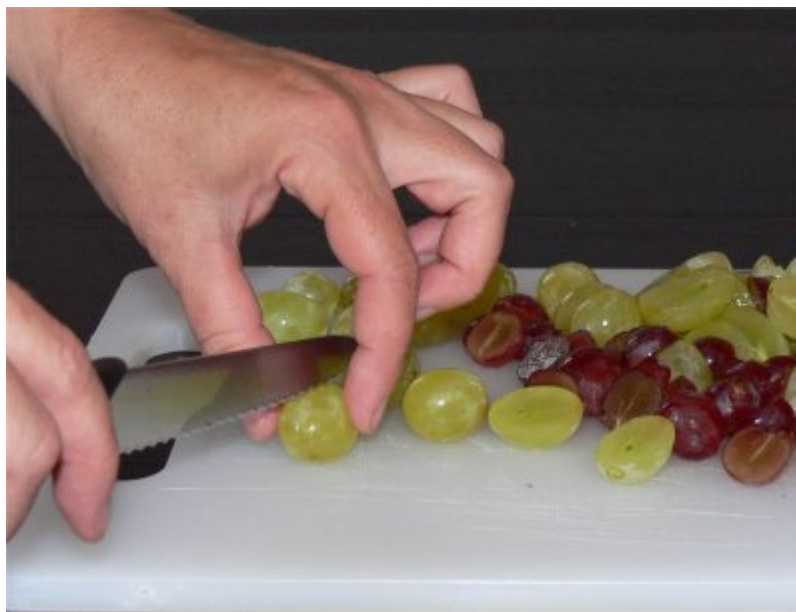
2. Ota esille salaattikulho ja kauha.



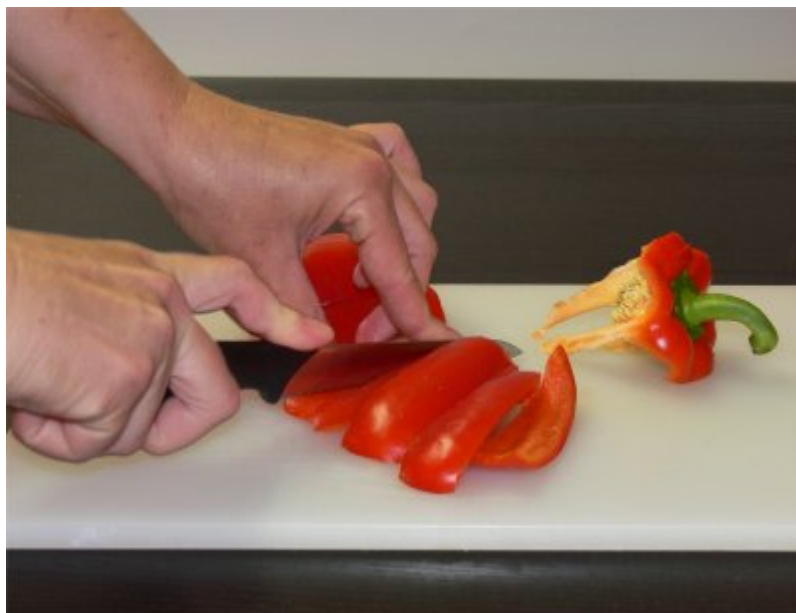
3. Kaada makaronit tarjoilukulhoon.



4. Puolita viinirypäleet ja lisää kulhoon.



5. Pilko paprika ja lisää kulhoon.



6. Pilko purjo ja lisää kulhoon.



7. Pilko maustekurkku ja lisää kulhoon.



8. Avaa saksilla hernepussi ja kaada herneet kulhoon.



9. Pilko juusto ja lisää kulhoon.



10. Valuta loput ananastölkien mehusta pois ja lisää ananakset kulhoon.



11. Lisää kulhoon vielä paistetut broilerinsuikaleet.



Salaattiainesten yhdistäminen



1. Jos tarjoilukulho on liian täynnä salaattia, sekoita ainekset isommassa astiassa.



2. Kaada kastike salaatin päälle.



3. Sekoita ainekset hyvin.



4. Nosta salaatti takaisin salaattikulhoon.

Salaatti on valmis!

