

## Kievin kanapihvi, perunamuusi ja vihreät pavut

10 hengelle

10 kpl Lagerblad Foods broilerimurekepihvi Kievin tapaan  
1,5 kg Rosamunda perunaa kuorittuna  
100 g voi  
3 dl täysmaito  
2 tl suola  
700 g vihreä papu

Paloittele perunat. Keitä palat suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Sillä välin poista pavuista kanta. Keitä suolalla maustetussa vedessä 4-5 min. Valuta ja nosta jääveteen. Valuta kypsät perunat hyvin. Lisää voi ja tilkka maitoa. Muhenna perunasurvimella. Mausta reilusti suolalla. Pidä lämpimänä kannen alla.

Sillä välin aseta broilerimurekepihvit leivinpaperilla vuoratulle pellille. Lämmitä esilämmitetyssä 180 C uunissa 10–12 min. Kuumenna pavut öljyssä paistinpannulla, mausta suolalla ja mustapippurilla. Tarjoa Kievin kanapihvit perunamuusin ja vihreiden papujen kanssa.



**LAGERBLAD FOODS**