

Dukkah-kana korianterikastikkeella

Grillattu kana maistuu niin valko- kuin punaviinin kanssa. Dukkah-mauste on pohjoisafrikkalainen mausteseos, jota voi käyttää mihin ruoanlaittoon vaan.



AINEKSET

- 1 kokonainen broileri
- 2 rkl tomaattipyreetä
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 valkosipulikynttä, murskattuna
- 1 1/2 dl paahdettuja hasselpähkinöitä
- 2 rkl seesaminsiemeniä
- 1 rkl juustokuminaa
- 1/2 rkl kuivattua korianteria
- 1/2 rkl cayennepippuria
- 1 rkl paprikajauhetta
- 1/2 suolaa
- yhden limen mehu
- 2-3 rkl oliiviöljyä

KORIANTERI- JOGURTTIKASTIKE

- yhden limen mehu
- 2-3 rkl oliiviöljyä
- 2 dl turkkilaista jogurttia
- 1 valkosipulin kynsi, murskattuna
- 1 ruukku korianteria
- chiliä oman maun mukaan
- suolaa ja pippuria



KANA KALKKUNA



GRILLIRUOKA



6-8 HLÖ



45-60 MIN

1 Laita broileri selkäpuoli ylöspäin leikkuulaudalle. Halkaise se isolla veitsellä tai saksilla selkärangan vierestä. Voit tämän jälkeen avata broilerin kuin kirjan.

2 Sekoita tomaattipyree, valkosipuli ja oliiviöljyä ja hiero seos broilerin pintaan.

3 Valmista Dukkah-mausteseos eli murskaa isossa morttelissa hasselpähkinät, seesamisiemenet, juustokumina, korianteri, cayennepippuri, paprikajauhe ja suola.

4 Hiero mausteseos broilerin pintaan kauttaaltaan ja laita pari tunniksi jääkaappiin maustumaan.

5 Ota broileri huoneenlämpöön.

6 Lämmitä grilli. Grillaa keskilämpöisessä grillissä suoraan ensin nahkapuoli alaspäin noin 15 minuuttia ja käännä sitten broileri ja grillaa vielä noin 15 minuuttia, tai kunnes liha on kypsää (riippuu grillistä).

7 Voit tarkistaa kypsyyden pistämällä lihaan puutikun. Jos ulos tihkuva lihasneste on kirkasta, on kana kypsää. Muista, ettei ylikypsennä broileria.

VOIT VALMISTAA BROILERIN MYÖS UUNISSA:

1 Lämmitä kiertoilmauuni 200 asteeseen ja laita broileri uunipellille. Kypsennä uunissa noin 30 min. Laita lopuksi grillivastus päälle ja anna broilerin ruskistua. Tarkista kypsyyden linnun paksuimmasta kohdasta cocktail-tikulla. Jos ulostihkuva neste on kirkasta, kana on kypsä.

2 Grillaa samalla puolikkaita sitruunoita ja erilaisia vihanneksia ja tarjoa korianteri-jogurttikastikkeen kanssa.

KORIANTERI- JOGURTTIKASTIKE

1 Sekoita kaikki ainekset sauvasekoittimella ja mausta oman maun mukaan. Tarjoa