

Kanasataytortillat

Suomalaiseenkin makuun hyvin istuva Satay-kastike on kotoisin Indonesiasta. Mausteisen kanaruoan kanssa sopii aromaattinen valko- tai roseviini, joka pehmentää mukavasti ruoan mausteisuutta.



AINEKSET

3 dl kookosmaitoa
1 limen mehu
2 rkl punaista currya
1 valkosipulinkynsi
4 broilerin rintafileetä
Öljyä paistamiseen
4 tortillaa

MAAPÄHKINÄKASTIKE

1½ dl karkeaa maapähkinävoita
1 dl kookosmaitoa
2 rkl punaista currya
½ tl juustokuminaa
½ tl sokeria
1 limen mehu
1½ rkl kalakastiketta

VARAA SALAATTIIN ESIMERKIKSI

Kiinanretiisiä, porkkanoita, kurkkua, korianteria, minttua limeä, paahdettuja seesaminsiemeniä



KANA KALKKUNA



4 HLÖ



30-45 MIN

VALMISTUSOHJEET:

1 Liota bambuvartaita vedessä vähintään 30 minuuttia. Sekoita keskenään kookosmaito, limen mehu ja punainen curry. Kuori ja hienonna valkosipuli ja lisää se seokseen. Laita broilerinpalat marinadiin ja anna niiden vetäytyä puolen tunnin ajan.

2 Valmista maapähkinäkastike. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta kalakastikkeella.

3 Työnnä broilerinpalat vartaisiin ja valmista salaatti.

GRILLAUS

1 Sytytä grilli ja käytä suoraa lämpöä.

2 Voitele ritilä öljyllä ja laita vartaat ritilälle. Grilla broilerivartaita 6–8 minuuttia molemmin puolin.

3 Lämmitä samalla tortillat. Täytä tortilla salaattilla ja muilla lisukkeilla ja laita päälle broilerinpaloja ja maapähkinäkastiketta.

Resepti ja kuva

Pihakokin kesä -lehti