

Paahdettua maissikanaa, maissia ja polentaa

Street Gastron maissikanalle sopivat rennot Chill Out -viinit tai Wine Spritzerit.



AINEKSET

4 maissikanan rintafileetä
3 dl kanalientä
2 dl polentasuurimoita
2 rkl oliiviöljyä
1 porkkana
4 parsatankoa
6 retiisiä
1 pkt minimaissia
öljyä, etikkaa, suolaa, tuoreita yrtejä



KANA KALKKUNA



4 HLÖ



+ 60 MIN

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Mausta maissikanan fileet suolalla. Paahda pannulla rapeaksi tai grillissä miedolla lämmöllä. Jos valmistat fileet pannulla, kypsennä ne uunissa loppuun saakka kypsäksi. Tarkista suola ja lisää tarvittaessa.
- 2** Kuumenna kanaliemi kiehuvaaksi ja lisää joukkoon polentasuurimot. Keitä sekoittaen kypsäksi n. 5 min. Kaada polenta jäähtymään neliön muotoiseen astiaan. Jäähdytä kunnes massasta tulee tiivis.
- 3** Kumoa polentakakku ulos muotista ja leikkaa neljään osaan. Paahda palat öljyssä kuumalla pannulla.
- 4** Viipaloi porkkanat, parsat, retiisit ja minimaissit mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi kuorimaveitsellä. Lisää lastut kulhoon ja mausta öljyllä, etikalla, suolalla ja haluamillasi yrteillä.
- 5** Kokoa omanlaisesi Street Food annos.