

Kanavartaat 19 Crimes tyyliin

Rohkean runsas ja paahteisen puolikuiva 19 Crimes Chardonnay -valkoviini sopii mehevästi maustettujen kanavartaiden viereen.



KANA KALKKUNA



4 HLÖ



+ 60 MIN



19 Crimes Chardonnay

AINEKSET VARTAISIIIN:

- n. 1 kg kanan paistileikettä
- 1 dl 19 Crimes Chardonnay -valkoviiniä
- 1 dl oliiviöljyä
- 1 rkl omenasiiderietikkaa
- 2-3 valkosipulia
- 5-6 oksaa timjamia
- 1 sitruunan mehu
- suolaa & pippuria



Resepti: Taste of Nikinmäki

Taste of Nikinmäki blogaaja ja kokki Henri Heinonen tekee "safkaa ranteet lukossa" suurella intohimolla.

Seuraa Taste of Nikinmäkeä Facebookissa

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Ota kulho johon mahtuvat kaikki vartaisten ainekset.
- 2 Paina kämmenellä valkosipulit rikki ja heitä kulhoon. Lisää kulhoon muut marinadiainekset ja sekoita.
- 3 Poista kanoista turhat rasvat ja laita kulhoon. Sekoita marinadi hyvin kanoihin ja laita kanat pussissa yöksi jääkaappiin.
- 4 Kuumenna toinen puoli grillistä kuumaksi. Pujottele ennen kypsennystä kanat vartaisiin ja jätä pöydälle odottamaan grillin kuumenemista. Vartaisiin voit pujotella myös sitruunan siivut kanan palojen väliin. Voit myös vaihtoehtoisesti paistaa vartaat kuumalla paistinpannalla ja laittaa vielä uuniin kypsymään 225 asteeseen noin 25 minuutiksi.
- 5 Kun grillin paistoritilä on kuuma, paista kanoihin molemmin puolin hyvä väri ja siirrä epäsuoraan lämpöön noin 45 minuutiksi. Mausta suolalla ja pippurilla.
- 6 Valmista jugurttikastike eli silppua korianteri pieneksi ja sekoita kaikki kastikkeen ainekset keskenään ja laita jääkaappiin odottamaan.
- 7 Tarjoile kanat esimerkiksi nopeasti kuumalla grilliritilällä paistetun pak choin ja padron paprikoiden kanssa.
- 8 Kaada lasiin 19 Crimes Chardonnay'ta, lataa Living Wine Label äppi App Storesta tai Google Playsta ja katsele & kuuntele etiketin Jane Castingsin tarina.

AINEKSET JUGURTTIKASTIKKEESEEN:

2 dl turkkilaista jogurttia

1 tl juustokuminaa

1 rkl korianterin lehtiä

1 tl hunajaa

½ limen mehu

suolaa & pippuria