



Uunissa haudutettua broileria riisipedillä & jogurttikastiketta

4 HENKEÄ



Tämä klassikkoruoka kypsyy itsekseen uunissa.

1 SIPULI
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
2 PORKKANAA
2 RKL ÖLJYÄ
2 TL GARAM MASALAA
3 DL BASMATI RIISIÄ
6 ½ DL VETTÄ
1 KANA-ANNOSFONDI
1 PKT BROILERIN PAISTILEIKKEITÄ
1 RKL HARISSATAHNAA
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA
1 PSS RUSINOITA
ÖLJYÄ PAISTAMISEEN JA VUOAN
VOITELUUN

Jogurttikastike:

1 PRK JOGURTITIA
½ LIMEN MEHU
RIPAUS SUOLAA, MUSTAPIPPURIA JA
SOKERIA

Lisäksi:

4 APPELSIINIA

1.

Laita uuni lämpiämään 225 asteeseen ja vesi kiehumään riisiä varten. Voitele uunivuoka kevyesti öljyllä.

2.

Kuori ja kuutioi porkkanat. Viipaloi sipuli ja valkosipulinkyntset. Kuullota kasviksia öljyssä paistinpannalla. Lisää garam masala ja riisi. Sekoita hyvin ja siirrä seos voideltuun uunivuokaan. Sekoita harissatahna, suola ja mustapippuri broilereiden joukkoon.

3.

Liota kiehuvaan veteen kanafondi. Kaada liemi vuokaan riisin sekaan ja nosta broilerit päälle. Paista uunissa noin 25 minuuttia.

4.

Valmista sillä aikaa jogurttikastike. Kumoa jogurtti kulhoon ja mausta suolalla, mustapippurilla ja sokerilla sekä purista joukkoon limen mehua. Sekoita ja jätä maustumaan.

5.

Viimeistele valmis unibroileri rusinoilla ja tarjoa jogurttikastikkeen kanssa. Nauttikaa jälkiruokaasi appelsiinit.



50min.

Vinkki! Maustaessasi broilereita harissatahnalla, voit jättää lasten broilerit ilman tahnaa.