



Paistetut kanapalat

Aineet: 1 broileri
Marinadi:
3 rkl Mango Chutney -seosta
2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
1 tl raastettua tuoretta inkivääriä
2 tl soija- tai paputahnaa
2 rkl sherryä
1 tl sokeria
2 rkl soijakastiketta
2 rkl perunajauhoja
Lisäksi:
2 munaa
4 dl korppujauhoja
öljyä paistamiseen

Valmistus: 1. Pese ja kuivaa broileri.
2. Paloittele 15 osaan.
3. Pane palat kulhoon.
4. Sekoita keskenään Mango Chutney, puristetut valkosipulinkyntset, suola, inkivääri, soijatahna, sherry, sokeri, soijakastike, perunajauhot ja kaada kastike kanapalojen päälle.
5. Anna marinoitua jääkaapissa vähintään 2 tuntia.
6. Kääntelee marinoidut kanapalat vatkatussa munassa ja korppujauhoissa.
7. Keitä öljyssä ja tarjoile heti.