



Punaiseksi keitetty pippurikana

Aineet: 1 broileri
Marinadi:
2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
1 rkl rouhittua mustapippuria
3 rkl soja kastiketta
1 tl raastettua tuoretta inkivääriä
4 rkl seesamiöljyä
Lisäksi:
2 sipulia
2 porkkanaa
300 g melonia
2 rkl tomaattisosea
2 rkl soijakastiketta
3 rkl etikkaa
2 dl kanaliemää
1 tl makusuolaa
suolaa
vastajauhettua pippuria

Valmistus: Pese ja kuivaa broileri.

Sekoita marinadia varten suolan kanssa murskatut valkosipulinkyntset, rouhitut pippurit, soijakastike, inkivääri ja seesamiöljy ja valele broileria sekä sisä- että ulkopuolelta.

Anna vetäytyä vähintään tunnin.

Kuumenna uunipata ja ruskista broileria vähässä öljyssä joka puolelta.

Kaada loput marinadista broilerin päälle ja peitä pata kannella ja paista 180 -asteisessa uunissa 40 minuuttia.

Valele broileria usein kypsymisen aikana.

Lisää pataan sipuli lohkot ja viipaloidut porkkanat 10 minuutiksi.

Sekoita keskenään paloiteltu meloni, tomaattisose, soijakastike, etikka ja kanaliemi ja kaada broilerin päälle pataan.

Mausta makusuolalla, suolalla ja pippurilla.

Paista kannen alla vielä 30 minuuttia.

Aseta broileri tarjolle kokonaisena. Liha täytyy olla niin pehmeää, että sen voi irrottaa puikoilla luusta.