



Broilerin koivet persikalla

Aineet: Marinoituja broilerinkoipia 3kpl
Kokonaisia sipuleita 3 kpl (ei suurimpia mahdollisia)
Persikkasäilyke (ei sokeriliemellä)
Riisiä
Currya
Kanachiliä (ei välttämätön)
(herkkusieniä)

Valmistus: Välineet:

Korkeareunainen vuoka, halkaisija n.20-25 cm folio-paperia/kansi vuokaan

Laitetaan uuni lämpenemään 200 asteeseen.

Korkeareunaisen vuolan pohjalle asetetaan ensin kuoritut kokonaiset sipulit, ei aivan reunoihin kiinni, sillä sipuleiden ensisijainen tehtävä on kannatella broilerin koipia, jotta riisi pääsisi kypsymään rauhassa, vapaasti nesteessä lilluen. Kaadetaan kohtuullinen määrä riisiä vuolan pohjalle ja siihen sekoitetaan haluttu määrä currya. Tässä vaiheessa voi myös lisätä sienet. Avataan persikkasäilyke ja kaadetaan liemi riisin päälle, kostutetaan riisi. Mikäli lopputulos on "tahnaa" voidaan lisätä hieman vettä tai kasvisrasvaa. Myös persikat voi laittaa riisin sekaan. Asetetaan koivet sipuleiden varaan (ja kaadetaan hieman kanachiliä päälle). Peitetään vuoka foliolla tai kannella ja vuoka uuniin. 1,5 tunnin kuluttua on ruoka valmista.

www.superkokki.com