



Inkivääribroileri

Aineet: 4 broilerin koipireisipalaa
1 sitruunan mehu (ja raastettu kuori)
2 valkosipulinkynttä (murskattuna)
noin 2 cm:n pala tuoretta inkivääriä
pienen ananaspurkin liemi (käytä renkaat salsaan)
2 rkl hunajaa (juoksevaksi lämmitettynä)
ennen uuniin laittamista hiero mausteeksi:
1 tl paprikajauhetta ja suolaa

Valmistus: Osta broilerinkoivet jo edellisenä päivänä, että ne ehtivät maustua kunnolla.

Puolita koipireisipalat nivelten kohdalta. Leikkaa nahkaan muutamia viiltoja. Pane broileripalat tukevaan muovipussiin.

Sekoita mausteliemi sitruuna- ja ananasmehusta, raastetusta inkivääristä, valkosipulista ja hunajasta.

Kaada liemi pussiin, sulje pussi solmimalla ja anna broilerin maustua kylmässä yön yli tai ainakin aamusta iltaan.

Ota broilerit pois liemestä, pyyhkäise pinta puhtaaksi talouspaperilla ja mausta suolalla sekä paprikalla.

Siivilöi mausteliemi kattilaan ja keitä se sakeaksi. Kypsennä broileripaloja 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Voitele pari kertaa kypsennyksen aikana kokoon keitetyllä marinadilla.

Tarjoa basmatiriisin ja ananassalsan kera.