



Madira - Kanaa jogurttikastikkeessa

Aineet: noin 1 kg kanasuikaleita
5 dl maustamatonta jogurttia
2 sipulia viipaleina
1 purjo, paksuina viipaleina
1 tl kuminaa
1 tl korianteria
0,5 tl kanelia
1 sitruunan mehut
1 rkl tuoretta minttua, hienonnettuna
suolaa maun mukaan

Valmistus: Keitä kana suolavedessä. Kuori vaahto pois ja anna kiehua hiljalleen noin 20-30 minuuttia. Kun kana on melkein kypsää, laita joukkoon sipulit, purjo ja mausteet. Keitä ilman kantta, jotta neste haihtuu. Ota kattila pois liedeltä. Sekoita toisessa kattilassa jogurtti, sitruunamehu, minttu ja halutessasi suolaa, lämmitä. Älä anna kastikkeen kiehua, tai se juoksettuu! Lisää kana kastikkeen joukkoon ja anna seisoa lämpimässä noin 5 minuuttia.