



## Kanaa ja pistaasia appelsiinikastikkeessa

**Aineet:** 4 kananrintaa, joista luut ja nahka on poistettu  
100 g kuorittuja ja rouhittuja pistaasipähkinöitä  
4 ohutta viipaletta juustoa, esimerkiksi turkkilaista lampaanmaitojuustoa tai gruyèreä  
1 muna sekoitettuna 1 ruokalusikalliseen maitoa jauhoa, voita  
1 lasillinen rakiä tai pastista  
kahden appelsiinin mehu  
kahden appelsiinin siemenettä lohkoja  
merisuolaa ja pippuria

**Valmistus:** Nuiji kananrintoja kevyesti kahden talouskelmun välissä lihanuijalla tai kaulimella, niin että saat niistä ohuita leikkeitä. Ripottele kullekin pistaasipähkinöitä ja mausta suolalla ja pippurilla. Laita juustoviipale pähkinöiden päälle, kierrä kukin rintaleike rullalle sikarin muotoiseksi ja sulje puisella cocktailtikulla. Kasta kanarullat munaseokseen ja pyörittele sitten jauhoissa.

Ravistele ylimääräiset jauhot pois ja paista rullat voissa suuressa pannussa joka puolelta kullannuskeiksi. Tähän kuluu noin 15-20 minuuttia. Kun kana on kypsää, kaada raki pannuun ja liekitä kana. Anna rakin lämmetä muutama sekunti, sytytä se sitten palamaan ja seiso itse tarpeeksi kaukana. Sekoita se pannussa olevaan voihin ja muihin nesteisiin. Ota kana pannusta ja pidä se lämpimänä.

Lisää appelsiini kuumen pannuun ja keitä, kunnes neste on vähentynyt ja tullut hieman siirappimaiseksi. Mausta maun mukaan, vatkaa joukkoon nokare voita, jolloin kastikkeesta tulee tasaista ja kermaista. Siivilöi kastike puhtaaseen pannuun, lisää appelsiinilohkot ja kuumenna varovasti. Kaada sitten kastike kanan päälle ja tarjoile.