

PÁCOLT CSIRKECOMBOK FŰSZERES RIZZSEL



15 perc



30 perc



pihentesse néhány órát

Hozzávalók 4 személy részére

- 8 db csirkecomb
- 1 db piros pitaminpaprika
- A díszítéshez: néhány bazsalikomlevél

Fűszeres rizs

- 400 g hosszú szemű vagy basmati rizs
- 1 db gyöngyhagyma, apróra vágva
- 30 g nem sós vaj
- 1 evőkanál olaj
- 1 kis szál friss kakukkfű
- 1 db babérlevél
- 600 cl víz vagy csirkehúsleves alaplé
- Só és bors

Pác – saját készítésű barbecue-szósz

- 6 evőkanál paradicsomlé
- 4 evőkanál olívaolaj
- 4 evőkanál balsamecet
- 2 evőkanál szójaszósz
- Só
- 1/2 teáskanál őrölt feketebors
- Egy tucat friss bazsalikomlevél
- 1 db megpucolt gyöngyhagyma 8 felé vágva
- 2 gerezd fokhagyma, pucolva és összetörve
- Egy kis gyömbér, pucolva és összetörve
- 1 csipet őrölt kömény (ízlés szerint)
- 1/2 evőkanál citromlé (ízlés szerint)
- Néhány csepp worcester-szósz (ízlés szerint)
- 1 evőkanál juharszirup (ízlés szerint)

Eszközök az elkészítéshez

- 1 Ingenio serpenyő
- 1 Ingenio wok
- Ingenio hermetikusan záródó fedő (a serpenyővel megegyező átmérőben)
- Ingenio sütőben használható fedő (opcionális)



Tegye a csirkecombokat a fűszeres páchoz szükséges valamennyi hozzávalóval együtt a serpenyőbe. Helyezze rá a légmentesen záródó fedőt, és rakja pár órára a hűtőbe.



Melegítse elő a sütőt 180°C-ra. Pucolja meg és vágja fel a paprikát. Tegye a lábasba. A nyél segítségével helyezze a lábast a sütőbe. Süssze az egészet 30 percig. A levehető nyél segítségével helyezze a serpenyőt a sütőbe. Süssze a húst és a burgonyát a 180°C-os sütőben kb. 15 percen keresztül.



Melegítse fel az olajat és a vajat a wokban. Pirítsa meg a hagymát üvegesre. Adja hozzá a rizst és keverje lassan (amíg enyhén átlátszóvá válik). Adja hozzá a folyadékot (600ml vizet vagy csirkehúsleves levét), forralja fel (lefedés nélkül), majd hagyja főni lassú tűzön 20-25 perccel.



Amikor a rizs már kész, nézze meg, hogy elkészült-e a pácolt csirke, majd tálalja azt rizzsel és bazsalikomlevéllel.

A csirkét a pácolás előtt szurkálja be, hogy jobban magába szívja a fűszereket.