



Jerk-kanaa ja dirty rice

25 annosta

Ainekset

5 kg broilerin paistileikettä
500 g **Arla meijerivoita**
300 g **Arla Pro crème fraîchea**
300 g sipulia kuullotettuna
100 g valkosipulinkynsiä viipaloituna
80 g tuoretta inkivääriä siivutettuna
80 g punaista chiliä viipaloituna
100 g Jerk-mausteseosta
5 kpl limeä (kuori ja mehu)
50 g suolaa

Dirty rice

2,1 kg pitkäjyväistä riisiä
4 kg vettä
300 g **Arla meijerivoita**
300 g sipulia kuutioituna
50 g valkosipulinkynsiä viipaleina
50 g curryjauhetta
30 g jeeraa
20 g jauhettua korianteria
20 g jauhettua kanelia
35 g suolaa

Korianterikastike

1 1/2 kg **Arla Pro Tsatsiki jogurttikastiketta**
100 g tuoretta korianteria

Valmistus

Jerk-kana

1. Valmista marinadi: Ruskista voi kattilassa kauniin ruskeaksi, lisää voin joukkoon sipuli, valkosipuli, inkivääri ja chili.
2. Kypsennä viisi minuuttia ja lisää jerk-mausteseos ja crème fraîche.
3. Kypsennä vielä viisi minuuttia ja lisää limen mehu ja kuoriraaste.
4. Aja marinadi tasaiseksi tehosekoittimella ja jäähdytä viileäksi. Lisää viileä marinadi paistileikkeiden joukkoon ja anna marinoitua vähintään 24 h ennen käyttöä.
5. Paahda marinoituja paistileikkeitä 210-asteisessa uunissa n. 25 minuuttia kunnes liha on saanut kunnolla väriä ja on kypsää.

Dirty rice

6. Sulata voi kattilassa, kuullota sipulia ja valkosipulia voissa muutaman minuutin ajan. Lisää mausteet ja kuullota vielä minuutti.
7. Lisää riisit ja suola, pyöritä mausteet huolellisesti riisin joukkoon ja lisää vesi. Kiehauta riisit ja anna hautua hiljalleen noin 10-12 minuuttia kunnes riisi on kypsää.

Korianterikastike

8. Silppua korianteri hienoksi ja sekoita tsatsiki jogurttikastikkeen kanssa, aseta tarjolle.