



Lämmittävä appelsiini-kanavuoka

(GN -vuokallinen)

1,5 kg broilerin paistileikettä
2 rkl rypsiöljyä
1 rkl voita tai Eleplant kasvirasvasekoitetta
4 salottisipulia
4 keltasipulia
2 valkosipulia
2 isoa bataattia (600 g)
2 punaista chiliä
1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
4 rkl tomaattipyreetä
3 appelsiinia, kuori & mehu
2 dl hunajaa
5 dl kuohukermaa
1 rkl suolaa
1 rkl pippuria

*Kokkimaajoukkueen Teemu
Tuovisen vinkit*

Halutessasi voit fileoida appelsiinin "lihat" mukaan, jolloin saat vieläkin intensiivisemmän appelsiinin maun.

1. Leikkaa broilerin leikkeet samankokoisiksi paloiksi. Laita paistinpannulle voita tai Eleplant kasvirasvasekoitetta ja ruskista suikaleet. Laita ruskistuneet suikaleet GN-pakkiin.

2. Kuori ja pilko sipulit pieniksi kuutioiksi. Kuori bataatti ja pilko samankokoisiksi kuutioiksi kuin broileri. Viipaloi myös chili, muista pestä kädet chilin viipaloinnin jälkeen!

3. Kuullota sipulit pannulla rypsiöljyssä. Lisää joukkoon tomaattisose sekä pyree. Lisää joukkoon myös bataatti ja chili. Hauduta hetki ja kaada pannun sisältö GN-pakkiin, sekoita.

4. Pese ja raasta appelsiini. Lisää appelsiinin kuori joukkoon ja leikkaa appelsiini puoliksi ja purista mehu sekaan.

5. Lisää hunajaa ja kerma, mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita hyvin.

6. Laita GN-pakki uuniin ja anna hautua 1,5 tuntia 185 °C asteisessa uunissa.

Anna vetäytyä hieman ennen tarjoilua!



Culinary Team
Finland