



ARLA
PRO.



Rapea piimäkana, sinihomejuustodippi ja hot sauce

25 annosta

Piimäkana

Ainekset

- 5 kg broilerin paistileikettä
- 1 kg **Arla Rasvatonta AB-piimää**
- 15 g cayennepippuria
- 15 g valkosipulijauhetta
- 15 g sipulijauhetta
- suolaa
- vehnä jauhoja leivittämiseen
- öljyä uppopaistamiseen
- varsisipulia ja sitruunalohko viimeistelyyn

Vinkit

Kokeile piimää lihan mureuttamiseen, et pety! Rapea kana Castello sinihomejuustomuru on täydellinen combo.

Valmistus

1. Sekoita piimä, cayennepippuri, valkosipulijauhe ja sipulijauhe yhteen marinadiksi, sekoita marinadi kauttaaltaan kanojen päälle ja anna maustua yön yli kylmässä.
2. Valuta ylimääräiset marinadit kanoista, mausta suolalla ja taputtele kanapalat kauttaaltaan jauhoissa ja anna kuivahtaa peittämättöminä kylmässä vähintään puoli tuntia ennen paistamista.
3. Uppopaista kanat 180 öljyssä kunnes ne ovat kauniin ruskeita ja kypsiä, ripottele kanojen päälle paiston jälkeen pieni pinta-suola ja tarjoile välittömästi. Voit paistaa kanat myös kuumassa öljyssä paistin- tai kippipannulla.

Rapea piimäkana, sinihomejuustodippi ja hot sauce



Sinihomejuustodippi

Ainekset

500 g **Arla Pro turkkilaista jogurttia 10%**
300 g **Arla Pro kermaviiliä 10%**
400 g **Castello sinihomejuustomurua**
40 g sitruunamehua
10 g suolaa

Hot sauce

Ainekset

500 g punaisia säilöttyjä
jalapenoviipaleita
20 g valkosipulinkynsiä viipaloituna
15 g korianterinsiemeniä
15 g kuminansiemeniä
15 g fenkolinsiemeniä
20 g sokeria
30 g limettimehua
10 g suolaa
300 g siideriviinietikkaa

Valmistus

4. Sekoita kaikki sinihomejuustodipin ainekset yhteen ja anna maustua vähintään tunnin verran ennen käyttöä.

7. Laita kaikki Hot saucen ainekset kattilaan ja kie-hauta, aja blenderillä tai tehosekoittimella sileäksi, jäähdytä ja säilytä kylmässä.

8. Laita paistetut kanat esille, pursota kanojen päälle sinihomejuustodippiä ja hot saucea. Koristele leika-tulla varsisipulilla ja tarjoile sitruunanlohkon ja sini-homejuustomurun kera.