

Tom kha thaimaalainen kanakeitto

2 tlk kookosmaitoa (á 400 g)
1 rkl (kookos)öljyä
1-5 pientä punaista chiliä (lunnunsilmächili)
2tl palmu- tai ruokosokeria
2 sitruunaruohoa
2 ruukkua korianteria
4cm:n pala galangal-juurta tai inkivääriä
4 kaffir-limetinlehteä (kuivattuna tai pakastettuna)
200 g siitakesieniä
400 g broilerinfileetä
2 limetin mehu
2 rkl kalakastiketta
Lisäksi jasmiiniriisiä

Kaada kookosmaito kattilaan. Säädä liesi keskilämmöllä ja jätä maito lämpenemään. Kuumenna öljy pannussa. Paista kokonaisia chilejä öljyssä 1 minuutti. Kaada chilit mortteliin. Lisää sokeri joukkoon.

Leikkaa sitruunaruohojen paksummasta päästä 1/3 irti ja hienonna ne. Lisää puolet hakkeluksesta mortteliin ja puolet kookosmaidon sekaan. Jätä jäljelle jääneet puumaiset ruohonosat käyttämättä. Nypi korianterista lehdet ja laita varret mortteliin. Hienonna morttelissa olevat ainekset tasaiseksi seokseksi ja lisää se kattilaan kookosmaidon joukkoon.

Kuori galangal ja leikkaa se ohuiksi tikuiksi. Murskaa tai hienonna kaffir-limetinlehdet ja lisää ne galangalin kanssa kookosmaitoon. Leikkaa siitakesienet suikaleiksi ja lisää kattilaan. Keitä 5 minuuttia.

Paloittele broilerinfileet sormenpään kokoisiksi paloiksi. Lisää ne keittoon ja siirrä kattila pois liedeltä. Anna keiton hautua 5 minuuttia, kunnes broileri on kypsää. Voit tarkistaa kypsyyden leikkaamalla yhden palan halki. Jos liha ei ole enää läpikuultavaa, se on kypsä. Mittarilla mitattaessa lämpötilan tulisi olla 60 astetta.

Hienonna korianterinlehdet ja purista limeteistä mehu sillä aikaa, kun keitto hautuu. Ripottele korianteri keittoon. Viimeistele keitto limetinmehulla ja kalakastikkeella. Maistele ja lisää mausteita makusi mukaan.



Coq au vin Kukkoa viinissä

3-4 broilerin koipi-reisipalaa
3 rkl vehnä jauhoja
½ tl suolaa
¼ tl mustapippuria
2 rkl öljyä
3-4 dl punaviiniä tai vastaava määrä voimakasta lihalientä
3-4 valkosipulin kynttä
½ tl suolaa
2 laakerinlehteä
1 tl kuivattua timjamaa
100-170 g pekonia
10 pikkusipulia
1 pkt (170 g) tuoreita herkkusieniä
tai 3 dl esikäsiteltyjä sieniä

Leikkaa koipi-reisipalat puoliksi nivelen kohdalta. Sekoita vehnä jauhon joukkoon suola ja pippuri. Kääntelee palasia jauhoissa.

Kuumenna öljy paistinpannalla ja paista muutama broileripala kerrallaan pannulla. Nosta ruskistuneet palaset pataan. Älä huuhto pannua vielä, sitä tarvitaan.

Kaada pataan viini tai lihaliemi. Nestettä tulee olla sen verran, että broileripalaset juuri ja juuri peittyvät. Lisää kuoritut ja paloittelut valkosipulinkyntset, timjami, laakerinlehdet ja suola. Peitä kannella ja hauduta puoli tuntia.

Kuori pikkusipulit ja paloitele suuret sienet neljään osaan, pienet voivat olla kokonaisia. Suikaloi pekoni suoraan pannulle. Kuumenna, kunnes rasva alkaa irrota. Paista sipulit kokonaisina pekonin rasvassa kauniin ruskeiksi. Kaada pekonit ja sipulit pataan. Ruskista myös sienet kevyesti pannulla ja lisää nekin pataan.

Hauduta ruokaa vielä kymmenisen minuuttia. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Jos haluat suurustaa kastiketta lisää, sekoita puoleen desilitraan vettä kaksi teelusikallista maissitärkkelystä ja kaada seos pataan. Kuumenna koko ajan sekoittaen.

Marokkolainen sitruunakana

4 annosta

4 kpl broilerin rintaleikettä
tai koipi-reisipalaa
2 rkl öljyä tai voita
1-2 sipulia
2-4 valkosipulinkynttä
1 tl raastettua inkivääriä
1 kpl mietoja chilipalkoja
1 sitruunan raastettu kuori ja mehu
0.5 tl jauhettua juustokuminaa
0.5 tl paprikajauhetta
0.5 tl sahramia
2 tl suolaa
0.5 tl rouhittua mustapippuria
kanelitanko
1 dl keltaisia rusinoita
100 g kuorittuja manteleita
2.5 dl vettä
1 nippu (sileälehtistä) persiljaa
1 nippu tuoretta korianteria
150 g vihreitä oliiveja

Huuhdo ja kuivaa broileripalat. Ruskista liha kevyesti öljy-voiseoksessa. Siirrä broileripalat pataan tai marokkolaiseen tagine-astiaan. Ruskista silputut sipulit, valkosipuli, chili ja inkivääri. Lisää joukkoon mausteet, rusinat, manteli ja vesi sekä silputut yrtit ja oliivit. Kaada seos pataan broileripalojen päälle. Kypsennä ruokaa padassa miedolla lämmöllä tai 175-asteisessa uunissa noin tunnin ajan. Tarjoa kuskusryynien tai riisin kanssa.

Meksikolainen kanapata

2 isoa sipulia hienonnettuna
4 valkosipulinkynttä
3 vihreää chilipalkoa
2 punaista paprikaa
3 rkl öljyä
2-3 tl juustokuminaa
½ tl kanelia
1 rkl ruokosokeria
2 tlk tomaattimurskaa
2 laakerinlehteä
3 dl vettä
2 kanaliemikuutiota
suolaa, valkopippuria
800 g broilerin rintafileettä
½ tl suolaa
250 g kypsiä papuja
50 g tummaa suklaata
tuoretta korianteria
Kermaviilikastike:
4 dl kermaviiliä
2 avokadoa
1 silputtu punasipuli

Tee ensin kermaviilikastike. Hienonna toinen avokado haarukalla ja kuutioi toinen avokado. Lisää kumpikin kermaviiliin joukkoon ja mausta ripauksella suolaa. Ripottele päälle silputtu punasipuli. Laita jääkaappiin odottamaan ruokailua.

Poista chileistä siemenet ja silppua ne, valkosipulin kynnet ja sipulit. Kuutioi paprikat. Kuullota aineksia padassa öljyssä. lisää juustokumina, kaneli ja ruokosokeri. Hauduta hetken aikaa sekoitellen.

Lisää tomaattimurska, veso, liemikuutiot ja laakerinlehdet. Mausta pippurilla ja anna hautua kannen alla noin 20 minuuttia.

Leikkaa broilerin fileet kuutioiksi ja ruskista palat öljyssä paistinpannulla. Mausta suolalla ja pippurilla ja lisää pataan. Lisää myös pavut. Anna hautua noin 15 minuuttia. Paloittele suklaa ja lisää pataan. Tarkista maku. Silppua pinnalle korianteria.

Pilahvi riisi

1½ dl pitkäjyväsitä riisiä

1 sipuli

1 purjo

2 rkl öljyä

4 dl vettä

2 rkl kasvisfondia

mustapippuria

Kuori sipuli ja hienonna. Halkaise purjo pituussuunnassa, huuhtelee huolellisesti ja hienonna.

Kuumenna kattilassa öljy ja hauduta sipuleita muutama minuutti. Lisää riisit ja sekoita kunnes riisi kuullottuu. Lisää vesi ja kasvisfondi. Keitä kannen alla kypsäksi, noin 20 minuuttia. Mausta mustapippurilla.

Vihreä parsasalaatti

400 g tuoretta vihreää parsaa

1 pss jääsalaattia

1 ruukku herneenversoja

150 g vihreitä viinirypäleitä

1 avokado

½ kurkku

1 kiivi

Kastike:

½ dl oliiviöljyä

1 tl limetin raastettu kuori

1 tl limetin mehua

¼ tl suolaa

riipaus sokeria ja mustapippuria

Kuori parsat ohuesti nupun alapuolelta ja leikkaa tyvestä pois 2-3 cm puumaista osaa. Keitä parsoja vähässä, suolalla maustetussa vedessä 4-8 minuuttia. Vettä saa olla sen verran, että parsat juuri ja juuri peittyvät. Jäähdytä kypsät parsat kylmän veden alla, jotta ne säilyvät vihreinä. Paloittele parsat suupaloiksi.

Levitä revitty jääsalaatti ja herneenversot salaattipediksi laakealle vadille. Huuhtelee ja halkaise viinirypäleet. Halkaise ja kuori avokado, viipaloi hedelmäliha. Pirskottelee avokadon päälle vähän sitruunamehua tummumisen estämiseksi. Kuutioi pesty kurkku. Kuori kiivi, puolita ja viipaloi.

Levitä kaikki ainekset salaattipedille.

Sekoita kastikkeen ainekset keskenään. Valuta kastike salaatin päälle juuri ennen tarjoilua.

Limetti-inkivääriposset

5 dl kuohukermaa
1 ¾ dl hienoa kidesokeria
¼ tl jauhettua inkivääriä
2 (luomu)limen hienoksi raastettu kuori
1 dl limen mehua

Mittaa kerma ja sokeri kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi ja keitä keskilämmöllä 3 min, koko ajan sekoittaen. Lisää inkivääri sekä limen raastettu kuori ja -mehu. Sekoita hyvin. Kaada seos kuuteen lasiin tai jälkiruokakulhoon. Peitä lasit muovikelmulla ja anna hyytyä jääkaapissa vähintään 3 tuntia.