



Päršia kanaroor

Päršia kanaroor sobib oma kireva olemusega just varasügisesse ja ras-el hanout, roosivesi ja harissa on komponendid, mis igal päršia kööki jumaldaval inimesel kapis olla võiksid



4 IN

6 kanakintsu
2 punast sibulat
4 küüslauguküünt
2 sl ras-el-hanout maitse segu
1 sl roosivett
1 sl oliiviõli
1 purk konserveeritud kikerherneid
paar juppi kaneelikoort
meresoola, musta pipart

Serveerimiseks

peotäis granaatõunaseemneid
3 viigimarja
koriandrilehti
hakitud mandleid
2 dl basmati riisi

Harissa-jogurt

6 sl Kreeka jogurtit
2 tl harissat
hakitud münti
hakitud koriandrilehti

1. Pese ja kuivata kanakintsud.

2. Sega kokku ras-el-hanout maitse segu, õli, sool (kui maitse segu juba sisaldab soola, ole ettevaatlikum, aga triiki supilusikatäiest peaks piisama) ja roosivesi ning hõõru kana korralikult sisse.

3. Viska kanatükid ahjupannile, lisa muljutud, aga koorimata küüslauguküüned, kooritud ja sektoriteks lõigatud sibulad, kaneelikoort, pipar ning poolik sidrun.

4. Nirista peale supilusikajagu oliiviõli ja küpseta 200 kraadises ahjus u 30 minutit, kuni kana hakkab jumet võtma. Lisa kikerherned ja küpseta veel 10-15 minutit.

5. Sel ajal (või isegi varem) keeda valmis riis – 2 dl riisile lisa potti 4 dl kuuma vett, natuke soola ja sortu õli ning keeda madamat sorti tulel kaane all 10 minutit. Tõsta pott tulelt ja lase vajadusel veel 5 minutit tõmmata ja sega siis kahvliga kohevaks.

6. Kana küpsemise ajal sega valmis ka harissa-jogurt.

7. Vala vaagnale riis, tõsta peale pannisisu (ära unusta vedelikku!) ja pigista küpsetatud sidrunist mahl kanale. Viska peale granaatõunaseemned, sektoriteks lõigatud viigimarjad, hakitud mandlid ja koriandrilehed ning serveeri koos harissa-jogurtiga.



Retsept: Britt Paju
Britt Paju peab toidublogi noad-kahvlid ja on mitmete retseptiraamatute autor ja kaasautor.