



Grillitud maisikana, mais ja polenta



4 maisikana rinnafilee
3 dl kanapuljongit
2 dl polentat
2 sl oliiviõli
1 porgand
4 sparglit
6 redist
1 pakk minimaisi
õli, äädikat, soola, värskaid ürte

1. Maitsestage maisikanafilee soolaga. Küpsetage filee pannil või grillil madalamal kuumusel krõbedaks. Kui valmistate fileed pannil, küpsetage need lõplikult valmis ahjus. Kontrollige soolasust, vajaduse korral lisage soola.
2. Laske kanapuljong keema tõusta ja lisage polenta. Keetke segades pehmeks, aega kulub u 5-10 min. Kallake polenta neljakandilisse madalasse vormi jahtuma. Jahutage, kuni mass muutub tihedaks.
3. Lööge polenta vormist välja ja lõigake neljaks osaks. Röstige tükke õlis kuumal pannil.
4. Viilutage porgandid, spargel, redised ja minimaisid koorimisnoa abil võimalikult õhukeseks. Lisage laastud kaussi ja maitsestage õli, äädika, soola ja teile sobivate ürtidega.
5. Pange kokku kõigest kokku endale sobiv "street food" ports!