Tálalás: **6 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés: **50 perc**

Répási Eszter

CSIRKEBIRJÁNI

Erre a hétvégére egy szokatlan recept jut: a birjáni egy hagyományos indiai rizsalapú étel, melyet fűszerekkel, csirkével és zöldségekkel készítenek. Eltávolítjuk a csirke bőrét, hogy a szósz könnyebb legyen.

HOZZÁVALÓK

25 dkg basmati rizs
2 db paradicsom
3 ek földimogyoró-olaj
12 db alsó csirkecomb a bőr nélkül
2 db felaprított vöröshagyma
3 gerezd összetört fokhagyma
1 kávéskanál porított kurkuma
2 cm friss reszelt gyömbér
2 dl dl kókusztej
6 dl szárnyasból készült zsírtalanított leves
2 ek apróra vágott koriander (vagy petrezselyem)
izlés szerint Só és őrölt bors

ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózmentes
Tojásmentes

1. Öblítse ki egymás után többször a rizst, majd csöpögtesse le.
2. Mártsa forró vízbe, majd hűtse le hideg vízben a paradicsomot, és hámozza meg. Vágja négyfelé, magozza ki, majd vágja kockákra.
3. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra (6. fokozat).
4. Forrósítson fel két evőkanál olajat egy sütőbe való vaslábosban.
5. Tegye bele a csirkecombokat, sózza és borsozza meg, majd közepes lángon pirítsa aranyszínűre minden oldalon. Tegye félre.
6. Forrósítsa fel a maradék olajat a lábosban, adja hozzá a hagymát, a fokhagymát, a kurkumát és a gyömbért. Pirítsa az egészet öt percig kevergetve, majd tegye bele a combokat, ízesítse kókusztejjel és a levessel.
7. Végül tegye bele a lecsepegtetett rizst és a paradicsomkockákat. Keverje meg óvatosan.
8. Fedje be a lábost, és tegye be a sütőbe 40 percre.

9 Szolgálja fel melegen, korianderrel (vagy petrezselyemmel) megszórva.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!