Kókuszos sült csirke salsával

35—50 Perc

Elkészítés

1. Egymás után forgassuk meg a csirkemelleket a kókuszlisztben, a felvert tojásban és a kókuszreszelékben, és tegyük félre.
2. Hámozzuk meg és vágjuk apróra a mogyoróhagymát és a fokhagymát. Vágjuk apró darabokra a paradicsomot és a paprikát. Pirítsuk meg a zöldségeket 2 evőkanál olívaolajon, sózzuk és borsozzuk, és adjunk hozzá 2 teáskanál Veggy Hot + Spicy fűszerkeveréket. Adjuk hozzá a mézet és az ecetet, és főzzük addig, amíg a salsa besűrűsödik.
3. Süssük aranybarnára a kókuszos csirkét kókuszolajon vagy napraforgóolajon.
4. Egy serpenyőben hevítsünk egy kevés olívaolajat, pirítsuk meg rajta az előfőzött csöves kukoricát, és ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.
5. Szedjük tányérokra a ropogós kókuszos csirkét és a csöves kukoricát, és tálaljuk mellé a paradicsomos salsát. Tipp: Ízlés szerint friss korianderrel is megszórhatjuk.

Összetevők

= Kotányi Produkte

A kókuszos csirkéhez

500 g	Csirkemellfilé
50 g	Kókuszliszt
150 g	Kókuszpehely
3	Tojás
4 db	Előfőzött csöves kukorica
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész
	Olívaolaj

A salsához

200 g	Paradicsom
1 db	Kápiapaprika
1 db	Mogyoróhagyma
1 db	Gerezd fokhagyma
4 ek.	Fehérborecet
2 tk.	Méz
1 tk.	Veggy Hot+Spicy fűszerkeverék
1 csipet	Feketebors, egész
0.5 tk.	Tengeri só, durva szemű