Hawaii stílusú csirke ratatouille-val és grillezett polentával

90—95 Perc

Elkészítés

1 A csirkecombokat mosd meg hideg vízzel, és törölgesd szárazra.

2 Az ananászléből, a joghurtból, a Kotányi grill szárnyasból és az olajból készíts pácot. A legjobb eredmény érdekében a hozzávalókat tedd egy keverőpohárba, és botmixerrel keverd simává.

3 Öntsd a pácot a csirkecombokra, és add hozzá a citromszeleteket. Tedd a pácolt csirkét néhány órára a hűtőszekrénybe.

4 A polentához melegítsd fel a zöldségalaplevet a sóval, a vajjal és a curryporral. Keverd bele a kukoricadarát, és állandó kevergetés mellett főzd 10 percig. Végül mehet bele a parmezán is. Hagyd kihűlni. Forgasd bele a tojássárgáját. A keveréket terítsd el egy tálba, és süsd 40 percig 170 °C-on.

5 A ratatouille-hoz a paradicsomot vágd negyedekre, a cukkinit szeleteld fel 2 cm-es darabokra, a hagymát pedig hámozd meg és vágd nagy szeletekre.

6 Az uborkát is hámozd meg, vágd félbe, és egy kanál segítségével távolítsd el a magokat. Ezután a feleket 2 cm-es darabokra vágd. Távolítsd el a paprikák magházát, és a szeleteld csíkokra.

7 Tedd őket egy tűzálló tálra, közvetlen tűz fölé a grillsütőre, és locsolj rájuk egy kis olajat. Süsd a hagymát aranybarnára. Fokozatosan add hozzá a zöldségeket (cukkini, paprika és salátauborka), és süsd ezeket is, amíg enyhén meg nem barnulnak. Végül add hozzá a paradicsomot. Fűszerezd petrezselyemmel, majoránnával, görög sültek fűszerkeverékkel, sóval és borssal.

8 Az ananászszeleteket vágd hüvelykujjnyi darabokra.

9 Grillezés előtt tedd a bepácolt csirkecombokat két órára egy lefedett edénybe, hogy szobahőmérsékletűek legyenek.

10 Fektesd a csirkecombokat bőrrel felfelé egy tűzálló tálba, szórd meg őket Kotányi Grill szárnyas fűszerkeverékkel, és add hozzá a citromszeleteket és az ananászdarabokat. Tedd a grillbe, és közvetett hőfokon, 180 °C-on 50 percig hagyd sülni a combokat.

11 A kihűlt polentát szeleteld fel, és a grillen minden oldalát barnítsd meg.

12 Tálalás előtt szeleteld fel a juhsajtot, és keverd a ratatouille-ba.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A hawaii stílusú csirkéhez

8 db	Csirkecomb, csont nélkül, bőrrel együtt
250 ml	Ananászlé
250 ml	Joghurt
3 db	Konzerv ananászszelet
8 szelet	Citrom
	Étolaj
2 ek	Grill szárnyas fűszerkeverék

A polentához

250 g	Kukoricadara
500 ml	Zöldségalaplé
2 ek	Vaj
4 ek	Reszelt parmezán
4	Tojássárgája
2 tk	Curry
1 tk	Kakukkfű, morzsolt
2 tk	Tengeri só, durva szemű

A ratatouille-hoz

4 db	Paradicsom
1 db	Cukkini
2 db	Kaliforniai paprika
2 db	Hagyma
1 db	Kígyóuborka
200 g	Görög juhsajt
	Olívaolaj
2 tk	Görög sültek fűszerkeverék

1 tk	Majoranna, morzsolt
1 tk	Petrezselyem, szeletelt
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű