



Курица с пастой Харисса, оливками и нутом

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 45 Mins
Время 1 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор Combair SE с 2015 года

Курица с пастой Харисса

800 г куриных бедер, без костей и кожи
2 зубчика чеснока
150 г оливок, сорта Таджаска, без косточек
2 ст. л. пасты Харриса
1 ст. л. тростникового сахара
Соль
Перец

Выложить все ингредиенты в миску. Замариновать курицу и приправить.

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air humid

1 банка нута, прим. 400 г
2 лимона
400 г помидоров «Финик»

Высыпать нут в фарфоровую форму и выложить на него маринованную курицу. Лимоны разрезать пополам и положить в фарфоровую форму. В конце добавить помидоры. Поставить форму на решетку в предварительно нагретую камеру. Довести до готовности.

Put the food in

Hot air humid 160 °C в течение 1 Hrs

Вынуть курицу из камеры. Вынуть карамелизированные лимоны из формы и выдавить сок на курицу.

Гремолата с лимоном

50 г петрушки, гладколистной
1 лимон
2 зубчика чеснока





Для приготовления гремолаты натереть цедру лимона, а затем выжать лимон. Очистить и раздавить зубчики чеснока. Отделить листья петрушки от стеблей и измельчить. Смешать 1 ст. л. цедры лимона, 1 ст. л. лимонного сока, чеснок и петрушку.

Подавать гремолату с лимоном вместе с курицей.

Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

25.02.2020

