Курица с тимьяном и помидорами в рисовом плове

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	45 Mins
Время приготовления	40 Mins
Порции	4
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

4 куриных бедер, с кожей, без костей

4 куриных голени, с кожей, без костей

½ пучка тимьяна

200 г лука-шалота

200 г помидоров черри

2 зубчика чеснока

200 мл сливок

100 мл куриного бульона

2 ст. л. кукурузного крахмала

Соль

Перец

Мускатный орех, молотый

Отделить листья тимьяна от стебля. Очистить лук-шалот и нарезать тонкими полукольцами. Разрезать помидоры черри пополам. Очистить и раздавить зубчики чеснока.

Приправить куриные бедра солью и перцем и натереть тимьяном. Выложить курицу в фарфоровую форму. Добавить помидоры и лук-шалот. Смешать сливки, бульон, чеснок и кукурузный крахмал и приправить солью, перцем и мускатным орехом. Вылить подливу на ингредиенты в форме.

Разогреть рабочую камеру до 170 °C Hot air humid

1 головка репчатого лука

1 зубчик чеснока

1 ст. л. сливочного масла

250 г длиннозерного риса

600 мл овощного бульона

Соль

Почистить лук и чеснок, измельчить. Разогреть сливочное масло на сковороде и слегка подрумянить лук с чесноком. Добавить рис, немного потушить, залить бульоном и довести до кипения. Накрыть сковороду крышкой.

Сковороду вместе с курицей поставить на решетку в предварительно нагретую камеру. Довести до готовности.

Put the food in

Hot air humid 170 °C в течение 40 Mins

Подавать рис с курицей с тимьяном и помидорами.

Аксессуары

Решетка

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019