Kanasalaatti - Çerkez tavugu

Aineet:

Kana:
1 1/2 broilerin rintapaloja
1 l vettä, 1 sipuli hienonnettuna
1 porkkana pieninä kuutioina
1 laakerinlehti (ei välttämätön)
1 tuore timjaminoksa
muutama kokonainen neilikka
Kastike:
60 g suolatonta voita
1 sipuli hienonnettuna
4 tl valkosipulia hyvin hienonnettuna
2 rkl paprikajauhetta
1 tl cayennenpippuria
2 leipäviipaletta reunat poistettuna
375 g saksanpähkinöitä
5 dl kokoon keitettyä kanan keitinlientä
suolaa ja mustapippuria
Koristeluun:
3 rkl saksanpähkinäöljyä
2 tl paprikajauhetta
tuoretta persiljaa hienonnettuna

Valmistus:

Broilerin kypsentäminen: Laita rintapalat, vesi, sipuli ja porkkana kattilaan. Lisää halutessasi laakerinlehti, timjami ja neilikat. Kiehauta ja alenna lämpö keskilämmölle. Keitä broileria hiljalleen ilman kantta, kunnes se on kypsää, noin 25 minuuttia. Nosta liha keitinliemestä ja anna sen jäähtyä. Siivilöi liemi ja kaada se takaisin kattilaan. Irrota jäähtyneestä lihasta nahka ja luut ja suikaloi liha käsin. Siirrä suikaleet kulhoon, peitä ja jätä, odottamaan. Lisää luut ja nahka liemeen ja keitä sitä hiljalleen kokoon, kunnes lientä on jäljellä 5 dl. Nosta kattila liedeltä.

Valmista kastike. Sulata voi pannussa keskilämmöllä. Lisää rasvaan sipuli ja kuullota se pehmeäksi ja läpikuultavaksi, 8-10 minuuttia. Lisää joukkoon valkosipuli, paprika ja cayennenpippuri ja freesaa aineksia vielä 3 minuuttia. Nosta pannu liedeltä. Laita leipä hetkeksi veteen turpoamaan, purista kuivaksi ja jauha se metalliterällä varustetussa monitoimikoneessa tai tehosekoittimessa. Lisää joukkoon saksanpähkinät ja jauha ainekset hienoksi. Lisää seuraavaksi sipuliseos ja sekoita ainekset huolella. Kaada joukkoon kokoon keitetty kanaliemi ja soseuta ainekset tasaiseksi seokseksi. Mausta kastike makusi mukaan suolalla ja mustapippurilla. Sekoita puolet kastikkeesta broilerisuikaleiden joukkoon ja siirrä ne tarjoiluvadille. Lusikoi loppu kastike pinnalle.

Koristelu: Kuumenna saksanpähkinäöljy ja paprikajauhe pienessä kattilassa. Valuta seos pähkinäkastikkeen pinnalle. Koristele ruoka persiljasilpulla ja tarjoa huoneenlämpöisenä.