



Tandoorikana

Aineet: 4 kanan rintapalaa
4 kanankoipea
4,5 dl jugurttia
1 dl sitruunamehua
1 rkl tuoretta minttua
suolaa
1 rkl punaista chilipippuria
1 rkl garam masala
0,5 rkl valkosipulijauhetta
0,5 rkl jauhettua inkivääriä
1 tl kurkumaa
1 rkl öljyä

Valmistus: Poista kananpaloista nahka ja tee viiltoja luihin asti. Sekoita keskenään muut ainekset paitsi öljy. Laita kananpalat maustumaan seokseen noin 3-4 tunniksi.

Lämmitä uuni kuumaksi. Grillaa kananpalat öljytyllä pellillä noin 10 minuuttia. Käännä pari kertaa jotta palat ruskistuvat kunnolla. Tarjoa riisin ja raitan kera.