



Aprikoosi-Kana Tagine Oriental

Nauti eksoottisesta taginesta manteli-couscouksella (Alpro Makeuttamaton Mantelijuoma)

Valmistus

1. Aloita pilkkomalla vihannekset samalla kuumentaen ruokalusikallisen oliiviöljyä taginessa. Leikkaa kanafielet puoliksi, mausta suolalla ja pippurilla ja kuumenna niitä taginessa kunnes ovat kullanuskeita.

2. Ota fileet pois taginesta ja anna vihannesten: sipulin, murskatut valkosipulinkynnet, keltaiset paprikansuikaleet, munakoison palat ja muiden hautua 5 min liemessä. Lisää tämän jälkeen sekoitukseen inkivääri, paprikajauhe, kurkuma, ras el hanout, laakerinlehdet, kanelitangot, suola ja pippuri. Lisää kanafielet ja Alpro Makeuttamaton Mantelijuoma. Sulje tagine ja anna hautua hetken. 15 min ennen kuin tagine on valmis, lisää aprikoosit ja valkoiset mantelit.

3. Valmista mantelicouscous kuumentamalla Alpro Makeuttamaton Mantelijuoma ja ras el hanout, suola, pippuri ja teelusikallinen oliiviöljyä. Poista sekoitus liedeltä ja sekoita couscouksiin. Peitä couscous ja anna sen



4 annosta



45min



Ainesosat

- +/- 400 g kanafileitä (nahalla runsaamman maun vuoksi)
- 350 ml Alpro Makeuttamatonta Mantelijuomaa
- 1 iso munakoiso
- 3 keltaista paprikaa
- 4 tuoretta aprikoosia
- 25 g valkoisia manteleita
- 1 iso sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- tuoretta korianteria
- 3 cm inkivääriä
- 2 tl paprikajauhetta
- 1 tl kurkumaa
- 1 rkl ras el hanout-mausteseosta
- 2 kanelitankoa
- 4 laakerinlehteä
- 1/2 kananliemikuutiota
- suolaa
- pippuria
- 1 rkl oliiviöljyä
- Mantelicouscous
- 250 g couscousta
- 300 ml Alpro Makeuttamatonta Mantelijuomaa
- 2 rkl paahdettuja manteleita
- 1 tl ras el hanout-mausteseosta
- suolaa
- pippuria
- 1 tl oliiviöljyä

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Mantelijuoma Makeuttamaton UHT

