

Hainanese Chicken Rice

Toplam 110 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 55 dk 5 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 10/10

Hainanese chicken rice, poşe tavuğu zencefilli sarımsaklı pilav, salatalık ve parlak acı sosla servis edilen sade ama teknik bir klasiktir.

Malzemeler

Tavuk için

- 1.4 kg Bütün tavuk
- 2 tatlı kaşık Tuz
- 40 gr Zencefil
- 4 dal Taze soğan

Pilav için

- 2.5 su bardağı Asmin pirinci
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 4 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Servis için

- 2 adet Salatalık
- 3 yemek kaşığı Soya sosu

Sos için

- 4 adet Acı biber
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılışı

- Tavuğu tuzla ovun, zencefil ve taze soğanla geniş tencereye alın.
- Üstünü geçecek su ekleyip 35 dakika hafif titreşen suda poşe edin.
- Tavuğu 10 dakika dinlendirin, suyunu süzün.
- Sarımsaklı susam yağındaki 10 dakika çevirin, yakanca asmin pirincini ekleyin.
- Tavuk suyunu pirince ekleyip 18 dakika pişirin.
- Acı biber, lime suyu ve 1 yemek kaşığı tavuk suyu ekleyip ezip sos yapın.
- Tavuğu parçalayın pilav, salatalık soya sosu ve acı sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu kaynar değil hafif titreşen suda pişirmek deriyi düzgün ve eti sulu tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatalık taze kişniş ve zencefilli acı sosla tabaklayın.

Alerjenler

Soya

Susam