

Pääruoat, Liha ja siipikarja

## Pistaasikanaa ja aprikoosikastiketta

Tekijä [Marc Fosh](#)

Annoksia:

4

### Ainesosat

- 125 g suolattuja pistaasipähkinöitä kuorineen
- 1 tölkki aprikooseja (n. 800 g)
- 3 sipulia
- 2 rkl öljyä
- Suolaa ja mustapippuria
- Cayennepippuria
- 4 kanan rintafileetä (n. 160 g/kpl)
- 15 dl lientä
- 200 g basmatiriisiä
- Hammastikkuja

### Menetelmä

Esityöt:

0

Valmistus:

0

Annoksia:

4

Vaikeusaste:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Finnish (Finland)'] 3

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmauuni 180° C).
2. Kuori ja hienonna pistaasipähkinät.
3. Valuta aprikoosit ja säästä niiden mehu. Kuutioi puolet aprikooseista ja sekoita loput soseeksi Braun Multiquick monitoimikoneella.
4. Kuori ja hienonna sipulit.
5. Kuumenna pannulla 1 rkl öljyä ja kuullota sipulia miedolla lämmöllä 6 minuuttia. Lisää aprikoosikuutiot viimeisten 2–3 minuutin ajaksi.
6. Mausta suolalla, mustapippurilla ja cayennepippurilla. Lisää kaksi kolmasosaa pistaasipähkinöistä.
7. Puhdista ja kuivaa kanan rintafileet. Leikkaa fileisiin pitkittäinen viilto terävällä veitsellä. Mausta fileet kevyesti suolalla sisä- ja ulkopuolelta, täytä ne seoksella ja kiinnitä hammastikuilla.
8. Kuumenna loppu öljy ja ruskista fileitä minuutin verran molemmilta puolilta. Laita ne uuninkestävään astiaan ja kypsennä uunin keskitasolla 12–14 minuuttia. Käännä fileet kypsennyksen aikana kerran.
9. Kuumenna liemi ja huuhtelee sillä paistinnesteet pannusta. Lisää aprikoosisose ja mausta kastike suolalla, pippurilla ja cayennepippurilla. Lisää aprikoosimehua haluamasi koostumuksen saavuttamiseksi ja kuumenna.
10. Keitä sillä välin riisiä noin 12 minuuttia pakkauksen ohjeiden mukaan. Ota kanafileet uunista ja leikkaa ne vinottain viipaleiksi. Lisää kastikkeeseen uunivuon pohjalle muodostunut neste. Tarjoa fileet riisin ja kastikkeen kanssa. Koristele lopuilla pistaasipähkinöillä.