

Matinspiration: Kormakkyckling med rostade kikärter, papadums och en uppfriskande pinot grigio i glaset



Kormakkyckling med rostade kikärter, papadums och en uppfriskande pinot grigio i glaset

(4 personer)

Det här behöver du

600-700 gram kycklingfilé, vi valde bröstfilé från Bjärefågel

2 gul paprikor

1 gul lök

Färsk ingefära, ca 1-2 msk hackad

1 vitlök

2 burkar korma, vi valde Patak's

Färsk mynta

Färsk koriander

olja, salt, peppar

Tillbehör

Basmatiris

Papadums

1 burk kikärter

vitlök

spiskummin, curry

olja

Så här gör du

Hacka lök och paprika och stek upp i olja tillsammans med den finhackade ingefära. När du fått fin färg så lägg åt sidan och stek kycklingen som du skärt i tunna minutstrimlor. Bryn och lägg sedan tillbaka grönsakerna, klipp ner en näve mynta respektive koriander samt håll på kormasåsen och låt puttra in. Sätt på ugnen på 200 C. Håll ur vattnet från kikärtorna och torka dem. Lägg i en bunke och pressa i en vitlöksklyfta, lite salt, peppar, olja och en tesked curry samt en tesked spiskummin. Rör samman allt och lägg på bakplåtspapper och rosta i ugnen. Kikärtorna behöver allt från 30-45 minuter.

Koka upp basmatiriset enligt anvisning och höj temperaturen på ugnen till 250 C efter du tagit ut kikärtorna. Pensla papadums med lite olja på var sida och lägg i omgångar i ugnen högt upp på galler någon minut.

Servera kormakyklingen med de rostade kikärtorna, ris, papadums och förslagsvis med en chutney vid sidan om. Dekorera med mer av de färska örterna.

2017 Masi Masianco Pinot Grigio Verduzzo

Art. Nr 2415, 99 kr, 750 ml, 87 LGP



Vinet:

Här är det juvenilt busigt med örtblommighet, persika, päron, citrus, saftig frukt och krydda i en lättillgänglig- och matanpassad stil. Vinet uppträder drivet, rent och svalkande med en fin mineralisk bas i ryggraden och torrt avslut med bibehållen fruktighet. Ett välstrukturerat vin som är menat att intas i stora klunkar, vilket vi gladeligen gör.

Till maten:

Vinets örtiga kryddighet lierar sig med de indiska smakerna, samtidigt som den tar skepnaden av en törstsläckare av guds nåde, och det hela blir till ett konstverk för de mest kräsna. Att vinet accelererar i kombinationen känns nästan överflödigt att skriva ut, och i kombon ges upplevelsen en tropisk slöja. Det här är riktigt gott!

[Vin](#)et finner ni på [Systembolaget](#) här >>