

1 Νοεμβρίου 2014

Ινδικά σουβλάκια κοτόπουλου με φρέσκο πουρέ κόλιανδρου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

5 κ.σ. μαγιονέζα

2 κ.γ. κάρυ

4 σκελίδες σκόρδου 2 σκελίδες για το άλειμμα και 2 σκελίδες για τον πουρέ

60 γρ. τζίντζερ ψιλοκομμένο, 30 γρ για το άλειμμα και 30 γρ. για τον πουρέ

Αλάτι 4 κ.γ. (2 κ.γ. για το άλειμμα και 2 κ.γ. για τον πουρέ)

20 γρ. ζάχαρη 5 γρ. για το άλειμμα και 15 γρ. για τον πουρέ

10 μπούτια κοτόπουλο χωρίς κόκαλα και πέτσα

1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο

φρέσκο κόλιανδρο 2 φλ.τσ. ψιλοκομμένο

2 πράσινες τσίλι πιπεριές χωρίς κοτσάνια και σπόρους, χοντροκομμένες

50 ml. ελαιόλαδο

45 ml φρέσκο χυμό λεμόνι

Εκτέλεση:

Σε ένα μέτριο μπολ αναμιγνύουμε τα συστατικά του αλείμματος (μαγιονέζα, κάρυ, 2 σκελίδες σκόρδο, 2 κ.γ. τζίντζερ και 1 κ.γ. ζάχαρη).

Τοποθετούμε το κοτόπουλο σε μια μεγάλη πλαστική σακούλα που κλείνει αεροστεγώς και προσθέτουμε το άλειμμα. Αφαιρούμε τον αέρα από αυτή και τη σφραγίζουμε. Ανακινούμε τη σακούλα καλά και τη βάζουμε στο ψυγείο για 2 έως 4 ώρες.

Στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων ή του μπλέντερ, αναμιγνύουμε τα συστατικά του πουρέ (κόλιανδρο, τσίλι, χυμό λεμονιού, 1 κ.σ. τζίντζερ, 1 κ.σ. ζάχαρη, αλάτι, κρεμμύδι και 2 σκελίδες σκόρδο) εκτός από το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Στη συνέχεια, με το μπλέντερ σε λειτουργία, προσθέτουμε αργά-αργά 2 κουταλιές της σούπας λάδι για να κάνουμε τον πουρέ πιο μαλακό. Προετοιμάζουμε τη σχάρα για άμεσο μαγείρεμα σε μέτρια φωτιά (175 έως 230 °C).

Κόβουμε το κρεμμύδι στη μέση κατά μήκος και στη συνέχεια κόβουμε κάθε μισό σε 6 φέτες.

Αφαιρούμε το κοτόπουλο από τη σακούλα και πετάμε το άλειμμα.

Περνάμε το κοτόπουλο και τα φύλλα κρεμμυδιού (χρησιμοποιούμε δύο ή τρία φύλλα κρεμμυδιού από κάθε φέτα) εναλλάξ σε σουβλάκια. Αλείφουμε καλά τα σουβλάκια σε όλο το μήκος τους με ελαιόλαδο.

Καθαρίζουμε τη σχάρα ψησίματος με βούρτσα.

Ψήνουμε τα σουβλάκια σε άμεση μέτρια φωτιά με το καπάκι κλειστό όσο το δυνατόν περισσότερο, έως ότου το κρέας ψηθεί καλά χωρίς να ξεραθεί, για 8 έως 10 λεπτά, γυρίζοντάς τα μία ή δύο φορές.

Σερβίρονται ζεστά με τον πουρέ κόλιανδρου ως dip.

Πηγή: ikypros.com