



Hozzávalók:

8 kisebb csirkefelsőcomb, 8 csirkeszárny, só
a páchoz: 4 evőkanál olaj, 2 evőkanál nem túl sós, sötét szójamártás, 1 kiskanál mustár, 1 mokkáskanál currypor, 1-1 késhegynyi őrölt koriander és szegfűszeg, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér, 2 evőkanál durvára vágott pörkölt földimogyoró, 1 nagy gerezd zúzott fokhagyma vagy fél kiskanál fokhagymakrém, 1 evőkanál méz

1. A felsőcombok csontját a hús mellett éles késsel föllazítjuk, de kicsontozni nem kell. A csirkeszárnyakat a forgónál kettévágjuk. Ehhez a recepthez csak a húsos része (szárnytő) kell, a többit tegyük el, levesbe még jó lesz. Enyhén megsózzuk.
2. A páchoz az olajat a szójamártással, a mustárral, a curryporral, a korianderrel, a szegfűszeggel, a gyömbérrel, a durvára vágott pörkölt földimogyoróval, a zúzott fokhagymával vagy fokhagymakrémmel és a mézzel összekeverjük. A combokat és a szárnyat beleforgatjuk, majd letakarva, hűtőszekrényben egy éjjelen át érleljük.
3. Másnap a pácolt húsokat váltakozva nyársra vagy hurkapálcikára húzzuk úgy, hogy a comb keresztben, a szárnytő pedig kicsit ferdén kerüljön rá. Amikor a rostély kellően forró és a faszén csak parázslék alatta, a nyársakat rárajuk. Törekedjünk arra, hogy a rostély a lehető legmagasabban legyen, mert a vastag comboknak sok idő kell, hogy átsüljenek, nem pirulhatnak hirtelen. Többször megforgatva, tényleg lassú tűz fölött kb. 35 percig sütjük. Közben szükség szerint olajjal is kengetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra + a hús érlelése

Egy adag: 602 kcal