KYCKLING

Poulet Yassa

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Systrarna Eisenman gästar oss med ännu ett recept från sin kokbok Till bords med systrarna Eisenman. Den här gången bjuder de på en spännande kycklingrätt från Senegal.

Lägg till tid för marinering.
Den här rätten åt Monica och Lisa för första gången i början av 1990-talet. Det var i den lilla byn Sokone i Senegal när de hälsade på sin bror Teddy som jobbade som volontär för US Peace Corps. Varje lunch och middag bjöds de in till olika hem där de lokala specialiteterna generöst dukades fram. Trots att det var över tjugo år sedan minns de varje måltid som om den hade serverats i går.
Dryckestips: Rött eller vitt till kyckling? Varför inte servera båda två och låta det bli en snackis kring bordet? Ett vitt vin som passar utmärkt är en pinot bianco, antingen från Alto-Adige eller Friuli, som båda ligger i norra Italien. En röd rekommendation är ett rött vin från Loire som Chinon eller Saumur-Champigny gjort på druvan cabernet franc.

INGREDIENSER

1 kg kycklinglår med skinn
250 g vermicellipasta

hackad persilja till garnering

Marinad

4 gula lökar
0.5-1 röd chili
1 citron, saften
1 tsk salt
0.5 tsk svartpeppar
2 pressade vitlöksklyftor
3 msk jordnötsolja

Såsen

2 msk jordnötsolja
1 dl vatten
0.5 hönsbuljongtärning
2 msk dijonsenap
2 dl gröna oliver

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skiva löken till marinaden tunt. Kärna ur och finhacka chilin. Blanda lök och chili med citronsaft, salt, peppar, vitlök och 3 msk jordnötsolja. Häll det i en plastpåse och lägg i kycklingen. Skaka påsen så att allt blandas. Låt stå i kylen i minst 3 timmar (helst över natten).

2. Värm ugnen till 225 grader och grill. Lägg ut kycklingen med skinnet uppåt på en plåt med aluminiumfolie. Placera plåten högt upp i ugnen och grilla kycklingen i cirka 10 minuter. Vänd på den och grilla i ytterligare cirka 8 minuter.

3. Sila bort marinaden från lökblandningen, men spara den. Fräs lökblandningen i 2 msk olja i en traktörpanna i cirka 20 minuter på medelhög värme. Rör om då och då så att den inte bränns. Om den blir torr kan du tillsätta någon matsked vatten. När löken är mjuk, tillsätt då den sparade marinaden, vatten, buljong, dijonsenap och oliver. Låt koka upp och smaka av med salt och peppar. Lägg ner kycklingen och låt sjuda under lock på låg värme i cirka 20 minuter.

4. Koka upp lättsaltat vatten. Bryt sönder vermicellin i mindre bitar. Lägg ner den i vattnet och låt koka i cirka 2 minuter. Var försiktig så att de inte blir överkokta. Sila bort vattnet.
Ta upp kycklingen ur pannan och lägg den åt sidan. Blanda vermicellin med löken. Lägg kycklingen ovanpå och garnera med persilja. Servera direkt.