

Κοτόπουλο των Βάσκων (Pollo al Azafrán)

Υλικά

- 1kg κοπανάκια κοτόπουλου
- **15g Καρύκευμα Cajun Spice (Κωδ. 42897)**
- **250g Σάλτσα Σαφράν (Κωδ. 55759)**
- 1 κ. σ. θυμάρι
- 1 κ. γ. αλάτι
- 1 κ. σ. μουστάρδα
- Λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε τα κοπανάκια του κοτόπουλου με το Καρύκευμα Cajun Spice, το αλάτι και το ελαιόλαδο.
2. Ανακατεύουμε τη Σάλτσα Σαφράν με το θυμάρι, τη μουστάρδα και τοποθετούμε σε πυρίμαχο σκεύος.
3. Τοποθετούμε από πάνω τα κοπανάκια.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε σε ταψί και ψήνουμε στους 170 °C για 45 λεπτά. Ελέγχουμε κατά τη διάρκεια του ψησίματος και εφόσον χρειαστεί προσθέτουμε νερό.