

Κοτόπουλο tandoori με αρωματικό ρύζι

Υλικά

- 1kg μπουτάκια κοτόπουλο ή κοκοράκι
- 2 κ. σ. λεπτοκομμένος φρέσκος δυόσμος
- 2 κ. σ. λεπτοκομμένος φρέσκος κόλιανδρος
- 70g βούτυρο
- **70g Μαρινάτα Tandoori (Κωδ. 50647-B1.0)**
- **20g Ζωμός Κότας Premium (Κωδ. 43951)**
- **10g Καρύκευμα Rub Golden (Κωδ. 51012)**
- 300g ρύζι basmati
- 100g φιδές ψιλός
- 1g κάρυ
- Χυμός και ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 80g αριάνι
- 1 κ. σ. αμύγδαλα
- 1 κ. σ. κουκουνάρι

Εκτέλεση

1. Χαράσσουμε με μαχαίρι τα κοπανάκια και τα μαρινάρουμε με μείγμα αραιωμένη Μαρινάτα Tandoori και αριάνι.
2. Αφήνουμε στο ψυγείο να μαριναριστούν για 1-2 ώρες και έπειτα χρωματίζουμε σε τηγάνι και ψήνουμε σε φούρνο.
3. Σε μια κατσαρόλα καβουρδίζουμε με βούτυρο τον φιδέ, το κουκουνάρι και το αμύγδαλο.
4. Έπειτα προσθέτουμε 1 λίτρο νερό, τον Ζωμό Κότας Premium, το Καρύκευμα Rub Golden, το πορτοκάλι και το κάρυ. Βράζουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά μέχρι να απορροφήσει τα υγρά του.
5. Σερβίρουμε μία γενναία ποσότητα ρυζιού, από πάνω το κοτόπουλο και προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα αρωματικά και λίγους καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς.