

Pestókjúklingur og naan

Af grgs.is

Innihald

2-3 kjúklingabringur

2 stk hvítlauksrif, smátt söxuð

1/4 l matreiðslurjómi

1/2 stk piparostur (hringlaga)

1/2 krukka rautt pestó

1 msk soyasósa

3-5 dropar tabasco sósa

Aðferð

- 1) Setjið 1/2 - 1 msk af smjöri og léttsteikið hvítlaukinn
- 2) Bætið þá matreiðslurjóma, piparosti, pestói, soyasósu og tabasco sósu saman við, bræðið ostinn og smakkið sósuna til
- 3) Brúnið kjúklingabringurnar á annarri pönnu, á hvorri hlið og setjið síðan í eldfast mót
- 4) Hellið sósunni yfir bringurnar og látið inn í 175°C heitan ofn í um hálf tíma eða þar til bringurnar eru fullleddaðar.

Naan

2 dl fínt spelt

1 dl hrein jógúrt

1 tsk lyftiduft

1/4 tsk salt

1/2 tsk garam masala

Toppa með

2 msk smjör

Krydd eftir smekk: t.d. laukduft, hvítlauksduft og salt

Ferskt kóríander eftir smekk.