

עוף בתנור בסגנון אסייתי לחג הפסח



רכיבים

- עוף
- בטטה קלופות וחתוכות גס
- תפוח אדמה קלופים וחתוכים גס
- בצל קלופים וחתוכים גס
- כוס רוטב סויה סיני כשר לפסח
- כוס רוטב צ'ילי מתוק כשר לפסח
- כוסות אורז עגול
- ענף תימין

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות – חום עליון ותחתון.
2. מתבלים את הכרעיים במלח ופלפל. מערבבים בקערה את הכרעיים, תפוז"א, בצלים ובטטות יחד עם הרטבים עד שהם ממש עטופים ברוטב.
3. בתבנית מרופדת בנייר אפייה מניחים את כלל הירקות המתובלים שלנו ומעליהם מוסיפים את האורז (האורז לא חובה אבל משדרג לארוחה שלמה בתבנית).
4. מעל הכל שמים את הכרעיים ומוזגים מעליהן את שאר הרוטב שנשאר בקערה. מפזרים עלי תימין לארומה וסוגרים היטב עם נייר אפייה.
5. סוגרים מעל עם 2 ניירות אלומיניום ומהדקים היטב כדי שהחום לא יברח.
6. מכניסים לתנור לשעה וחצי (תלוי בגודל העוף, הכרעיים, יכול להיות שיצטרך 10 דקות נוספות).
7. לאחר שעה וחצי מרימים את חום התנור ל-250 מעלות טורבו, מסירים את נייר האפייה וניירות האלומיניום ונותנים לעוף להיצלות ולקבל צבע יפיפה, התהליך ייקח 5-10 דקות. ניתן לשדרג בשומשום/בצל ירוק בהגשה.

60 דקות

4