



## Paistettua kanan fileetä granaattiomena-maustevoi

(10 annosta, saanto 2,75 kg, annoskoko 275 g)

### Ainekset

1,8 kg	<a href="#">Atria Kanan Filee Valkosipuli</a> <a href="#">-Persilja 3kg/n120g</a>
1,4 kg	Peruna, uuniperuna, kypsä
10 g	Rosmariini tuore
10 g	Timjami tuore
20 g	Valkosipuli
0,3 dl	Öljy, oliivi
5 g	Suola
2 g	Pippuri, musta, rouhittu
30 g	Voi, normaalisuolainen
50 g	Granaattiomenan siemen
40 g	Persilja
40 g	Sipuli, kevät-sipuli
30 g	Valkosipuli
5 g	Suola

### Vinkki

Valmiiksi yrteillä maustetuilla kanatuotteilla saat tasaisuutta ja nopeutta valmistusprosessiin. Reilu makutaso ilman lisämaustamista. Kokeile myös muita Atrian yrteillä maustettuja kanatuotteita ja nauti herkullisesta mausta vaivattomasti!

### Valmistus

- Ota fileet huoneenlämpöön ½ tuntia ennen kypsennämistä. Ruskista kuumalla pannulla tilkassa öljyä noin 2 min ja kypsennä 180°C asteisessa uunissa noin 20 min kunnes sisälämpö on 75°C.
- Smash peruna: Lytistä uuniperunat 65mm 1/1GN astiaan, yksi peruna per annos. Ripottele päälle rosmariinin- ja timjaminlehtiä, suolaa, rouhittua mustapippuria, murskattua valkosipulia ja oliiviöljyä. Paista perunoita yhdistelmäuunin kuivapaistolla 200°C asteessa noin 12 minuuttia, kunnes perunat ovat rapeita ja kauniin kullanruskeita. Tarkista maku.
- Granaattiomena maustevoi: Hienonna persilja, kevät-sipuli ja valkosipuli. Yhdistä pehmeä voi, granaattiomenan siemenet, hienonnetut yrtit ja suola yleiskoneen kulhossa. Pyöräytä nopeasti ja voimakkaasti sekaisin. Tarkista maku. Muotoile voista halkaisijaltaan 6-8 cm tanko leivinpaperia apuna käyttäen. Pakasta tanko.