



## CSIRKECOMB ASZALTPARADICSOMOS MÁRTÁSBAN

### HOZZÁVALÓK

- 900 g csirkecomb filé bőr nélkül, félbevágva
- 40 g olívaolaj
- 1 tk olasz fűszerkeverék
- 1 tk bors
- 1 tk só
- 140 g hagyma, félbevágva
- 2 gerezd fokhagyma
- 150 g aszaltparadicsom lecsepegtetve, csíkokra vágva
- 50 g liszt
- 400 g tej
- 100 g Parmezán vagy Gruyere sajt
- 1 ek házi zöldséges ételízesítő
- 1 tk kakukkfű
- 1 tk oregánó
- friss petrezselyemlevél a díszítéshez

### ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a sajtot a keverőedénybe, és reszelje **10mp/10-es fokozaton**, majd tegye félre egy tálba.
2. Helyezze be a lepkét. Tegye a csirkecombot, 20 g olívaolajat, a sót, a borsot, ½ tk olasz fűszerkeveréket a keverőedénybe, és dinsztelje **5p/120°C/ /0,5-ös fokozaton**. Szedje ki és tegye félre. Vegye ki a lepkét.
3. Tegye a maradék 20 g olajat, a hagymát, a fokhagymát a keverőedénybe, és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**, majd dinsztelje **3p/120°C/1-es fokozaton**.
4. Adja hozzá az aszaltparadicsomot, a lisztet, és dinsztelje **3p/120°C/ /1-es fokozaton**.
5. Adja hozzá a tejet, ½ tk olasz fűszerkeveréket, a zöldséges ételízesítőt, és dinsztelje **5p/120°C/ /1-es fokozaton**.
6. Helyezze be a lepkét. Adja hozzá a csirkecombot, és főzze **25p/100°C/ /0,5-ös fokozaton**.
7. Főzze további **5p/Varoma/ /0,5-ös fokozaton**. Szórja meg a reszelt Parmezánnal, keverje el és azonnal tálalja.

### Tanácsok

- Tálalja tagliatelle vagy orzo tésztával.



Elkészítés  
5 perc



Teljes idő  
55 perc



Nehézségi fok  
könnyű



Adag  
4 adag