

21 Απριλίου 2020

Κοτόπουλο με σάλτσα λεμονιού και ρύζι μπασμάτι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



3 μεγάλα μπούτια κοτόπουλο
αλάτι
πιπέρι
λίγο θυμάρι
λίγο ξύδι
5 κουτάλια ελαιόλαδο
1 κούπα άβραστο ρύζι μπασμάτι
2 φύλλα δάφνης
2 λεμόνια
1/2 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
1 κουταλιά μουστάρδα
1/2 πορτοκάλι



Αυτή εδώ είναι μια πολύ ελαφριά και πολύ γευστική συνταγή για κοτόπουλο με σάλτσα λεμονιού. Εγώ δοκίμασα με ρύζι μπασμάτι, που είναι πιο αρωματικό αλλά και με απλό ρύζι πάλι τέλειο θα είναι!

Καταρχήν, αφαιρούμε την πέτσα από τα μπούτια του κοτόπουλου και τα κόβουμε σε μικρότερα κομμάτια.

Τα πλένουμε καλά και τα αλατοπιπερώνουμε.

Σε μια κατσαρόλα, βάζουμε το λάδι και το σκορδάκι και τσιγαρίζουμε το κοτόπουλο μέχρι να ροδίσει καλά.

Παράλληλα, στύβουμε τα δύο λεμόνια και το μισό πορτοκάλι και ρίχνουμε το χυμό τους στην κατσαρόλα μας.

Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, δηλαδή τα φύλλα της δάφνης, το θυμάρι, το ξύδι και τη μουστάρδα, και αφήνουμε το κοτόπουλο να βράσει σε χαμηλή φωτιά, για περίπου 40 λεπτά.

Εν τω μεταξύ, ετοιμάζουμε το ρύζι μπασμάτι: Σε ένα μικρό κατσαρολάκι, βράζουμε 2 κούπες νερό με 1 κουταλιά ελαιόλαδο και 1 κουταλάκι αλάτι.

Μόλις βράσει το νερό, ρίχνουμε το ρύζι μπασμάτι και το αφήνουμε για δέκα λεπτά ή μέχρι να στραγγίξει το νερό του. Προσοχή, μην μας παραβράσει!

Για να σερβίρουμε, αφαιρούμε από την κατσαρόλα τα φύλλα δάφνης και βάζουμε στα πιάτα μας το κοτόπουλο μαζί με όσο ρύζι θέλουμε και από πάνω περιχύνουμε

τη σάλτσα.

Πηγή: supersyntages.gr