



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingelårsteak med mexicansk ris og jalapeño/koriander-crema

Det skal du bruge

½ pose three spices
½+¼ stk lime
2 stk kyllingelårsteaks
½ stk rød peber
½ stk rødløg
1 fed hvidløg
½ dåse bønner
1 dåse majserner
135 g basmatiris
1 dåse hakkede tomater
½ pose hønsebouillon
½ pk koriander, frisk
½ stk jalapeño, frisk
1 pose mayonnaise

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Marinade:** Kom krydderi i en skål sammen med 1 spsk olie, lidt salt og saft fra halvdelen af limen. Del kyllingelårsteak i to og vend dem i marinaden. Lad det trække mens du forbereder det næste.
3. **Forberedelse:** Skyl, rens og skær peberfrugten i tern. Pil løg og hvidløg og hak det fint. Si lagen fra bønnerne og majsene.
4. **Kyllingelårsteaks:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen i 2-3 min. på skindsiden indtil den har fået let farve. Vend dem og steg 2 min. på den anden side. Tag dem af panden og sæt til side.
5. **Mexicanske ris:** Kom lidt mere olie på den varme pande. Steg peberfrugt, løg og hvidløg i 2-3 min. Kom ris, majs, bønner, hakkede tomater, bouillon, 1 dl vand vand og evt. rester af marinade fra trin 2 i. Bring det i kog under omrøring og kom det over i et ovnfast fad. Læg kyllingen ovenpå med skindsiden opad. Dæk fadet med alufolie og steg det hele midt i ovnen i 15 min. Fjern derefter folien og steg videre i 5-10 min. til kyllingen er gennemstegt.
6. **Jalapeño/koriandercrema:** Skyl koriander og jalapeño. Del jalapeño i grove stykker (se tips). Pluk bladene af koriander og kom stilkene og halvdelen af bladene i en minihakker eller blendeskål sammen med mayonnaise, jalapeño og saft af resten af limen. Blend det med en stavblender og smag til med salt og peber.
7. **Servering:** Lad risene hvile i 5-10 min. inden servering og top med resten af koriander. Servér jalapeño/koriandercrema til retten.



TIPS!

Fjern frøene i jalapeñoen og brug mindre, hvis du ønsker en mildere smag.