



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mexikanskt ris med kyckling och jalapeño- och koriandersås

Mexikanskt ris

Röd paprika 1 st
Vitlök 1 klyfta
Svarta bönor ½ förp
Majs 1 förp
Basmatiris 135 g
Krossade tomater 1 förp
Three spices 2 tsk
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong 1 påse

Kyckling

Kycklinglårfile 300 g
Three spices 2 tsk
● Salt ½ tsk

Jalapeño- och koriandersås

Jalapeño ½ st
Koriander 10 g
Majonnäs ½ dl
Lime ½ st
● Salt ¼ krm
Vitlök ½ klyfta

Limedressad sallad

Lime ½ st
● Socker ½ tsk
● Salt 1 krm
Gemsallad 1 förp
Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelse Mexikanskt ris:** Skär röd paprika i tärningar. Finhacka vitlök. Häll av och skölj svarta bönor och majs.
3. **Kyckling:** Krydda kycklinglårfile med salt och three spices. Hetta upp olja i en stekpanna. Stek kycklingen ca 2 min per sida, tills de fått en fin stekyta. Lägg över kycklingen på en tallrik, låt stekpannan stå till mexikanskt ris.
4. **Mexikanskt ris:** Tillsätt eventuellt lite extra olja till stekpannan. Stek paprika och vitlök ca 1 min. Tillsätt basmatiris, svarta bönor, majs, krossade tomater, three spices, vatten och kycklingbuljong. Koka upp och låt sjuda ca 2 min.
5. Häll över risblandningen i en rymlig ugnform. Lägg den stekta kycklingen ovanpå riset och täck formen med ugnsfolie. Ställ in ugnformen mitt i ugnen. Tillaga ca 20-25 min, tills riset känns mjukt.
6. **Jalapeño- och koriandersås:** Skär jalapeño i små bitar (se tips) och lägg i en mixerbunke. Tillsätt koriander, vitlök, majonnäs, pressad limesaft och salt. Mixa ihop allt till en sås med stavmixer.
7. **Limedressad sallad:** Blanda ihop pressad limesaft, olja, socker och salt i en skål. Bryt grova bitar av gemsallad och blanda ner i skålen tillsammans med koriander.
8. Servera mexikanskt ris med kyckling, limedressad sallad och jalapeño- och koriandersås.

TIPS! För en mildare sås - plocka bort kärnhuset från jalapeñon!