



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikansk ris med kylling, og jalapeño- og koriandersaus

Meksikansk ris

1 stk rød paprika
1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke svarte bønner
1 pakke maiskorn
½ pakke three spice
135 g basmatiris
1 boks hakkede tomater
1 pakke hønsebuljong
2 dl vann ^B

Kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ pakke three spice
½ ts salt ^B

Jalapeño- og koriandersaus

1 stk jalapeño
½ bunt koriander
1 pakke majones
½ stk lime

Salat med limes dressing

1 stk hjertesalat
½ stk lime
½ bunt koriander
½ ts sukker ^B

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Meksikansk ris:** Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Sil av laken, og skyll bønnene og maisen.

3. **Kylling:** Krydre kyllingen med halve pakken med three spice-krydderet og litt salt. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side til den får litt farge, og legg den over på en tallerken.

4. **Meksikansk ris, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek paprikaen, løken og hvitløken i 2–3 minutter. Ha i risen, maisen, bønnene, resten av three spice-krydderet, de hakkede tomatene, buljongen og 2 dl vann. Kok opp under omrøring, og la det småkoke i 2 minutter. Ha det hele over i en ildfast form, og legg den stekte kyllingen oppå risen. Dekk formen med aluminiumsfolie, og stek det hele midt i ovnen i 20–25 minutter, eller til risen er kokt og kyllingen er gjennomstekt.

5. **Jalapeño- og koriandersaus:** Skyll korianderen og jalapeñoen. Del jalapeñoen i grove biter (se tips). Dra korianderbladene av stilkene, og ha stilkene og halvparten av bladene i et litermål sammen med majonesen, jalapeñoen og saften fra halve limen. Kjør det sammen med en stavmikser, og smak til med salt.

6. **Salat med limes dressing:** Kutt hjertesalaten i strimler, og skyll den i kaldt vann. Rør sammen saften fra resten av limen, ½ ts sukker og litt salt i en bolle og vend inn salaten og resten av korianderen fra punkt 5.

7. Kutt kyllingen i skiver før servering, og server salaten og jalapeño- og koriandersausen til retten.



TIPS!

Fjern frøene i jalapeñoen hvis du ønsker en litt mildere saus.