



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

Kycklinglårfilé 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

- Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
- Förberedelse Mexikanskt ris:** Skär röd paprika i tärningar. Finhacka vitlök. Häll av och skölj svarta bönor och majs.
- Kyckling:** Krydda kycklinglårfilé med salt och three spices. Hetta upp lite 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Limedressad sallad:** Blanda ihop pressad limesaft, lite olja, socker och salt i en skål. Bryt grova bitar av gemsallad och blanda ner i skålen tillsammans med koriander.
- Servera mexikanskt ris med kyckling, limedressad sallad och jalapeño- och koriandersås.

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