



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Arroz con pollo - Citrusstek kyckling med kryddigt grönsaksris, tomatsallad och aioli

## Kryddigt grönsaksris

Rödlök ½ st  
Vitlök 2 klyftor  
Risottoris 150 g  
Ajvar relish 1 förp  
Rökt chilimix 1 förp  
● Vatten 5 dl  
Kycklingbuljong 1 påse  
Citron 1 st  
Gröna ärtor 1 förp  
● Smör\* ½ msk

## Tomatsallad

Tomat 2 st  
Rödlök ½ st  
Bladpersilja 20 g

## Citrusstek kyckling

Kycklinglårfile 300 g  
Citrus mix ½ påse  
● Salt ½ tsk

## Till servering

Aioli ½ förp

## Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Smör\*,  
Vatten

**1. Kryddigt grönsaksris:** Finhacka rödlök och vitlök. Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 2 min. Blanda ner ajvar relish, rökt chilimix, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda under lock ca 18 - 20 min, tills riset känns mjukt. Rör runt emellanåt.

**2. Tomatsallad:** Tärna tomat och finhacka rödlök. Grovhacka bladpersilja. Lägg allt i en skål och blanda med salt och olivolja.

**3. Citrusstek kyckling:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek kycklinglårfile på medelvärme 3-4 min per sida, tills kycklingen är genomstekt. Krydda med salt och citrus mix på slutet av tillagningstiden.

**4. Kryddigt grönsaksris:** Tvätta citron och finriv det yttersta skalet. Vänd ner gröna ärtor och smör i riset. Smaka av med pressad saft av ½ citron, salt och nymald svartpeppar. Strö rivet citronskal över riset.

**5.** Pressa lite saft från resten av den använda citronen över kycklingen. Skär sedan kycklingen i skivor och lägg ovanpå riset.

**6.** Servera citrusstek kyckling med kryddigt grönsaksris, tomatsallad och aioli.