



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Arroz con pollo - Citrusstegt kylling med krydrede grøntsagsris, tomatsalat og aioli

Citrusstegt kylling

350 g kyllingelårsteak
½ pose citruskrydderi

Krydrede grøntsagsris

1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk grøn peber
150 g risottoris
½ pose hønsebouillon
½ pose ajvar
½ pose røget chili
½ stk citron
4 dl vand ^b
½ spsk smør ^b

Tomatsalat

½ stk rødløg
½ pk bredbladet persille
1 stk tomat

Serivering

citronsaft
½-1 pose aioli

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- 1. Citrusstegt kylling:** Tag skindet af kyllingen og kasser det. Varm en sautépande eller gryde op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen i 3-4 min. på hver side. Krydr med citruskrydderi mod slutningen af stegetiden. Læg kyllingen på en tallerken og dæk med f.eks. aluminiumsfolie.
- 2. Krydrede grøntsagsris:** Hak løg og skær hvidløg i tynde skiver. Skær peberfrugt i små tern. Varm panden/gryden op igen til middelhøj varme og kom lidt mere olie på om nødvendigt. Steg løg, hvidløg og ris ca. 2 min. til risen er blank. Tilsæt peberfrugt, bouillon, vand, ajvar og røget chili (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Lad det simre under låg i 18-20 min. til risen har den ønskede konsistens. Rør i gryden af og til.
- 3. Tomatsalat:** Skær tomat i tern. Hak rødløg fint og persille groft. Kom det hele i en serveringsskål og bland lidt salt og olivenolie i.
- 4. Krydrede grøntsagsris - fortsat:** Riv citronskal fint på et rivejern. Rør smør i risene og smag til med salt, peber og citronsaft. Top med citronskal.
- 5. Serivering:** Pres lidt saft fra resten af citronen over kyllingen. Skær kyllingen i skiver og læg ovenpå risene. Servér aioli til retten.



TIPS!

Tag evt. skindet af kyllingen.