



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Arroz con pollo – Kylling med ris, aioli og frisk tomatsalat

Kylling og ris

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½–1 pakke sitruskrydder
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
150 g risottoris
1 pakke ajvar
½–1 pakke hønsebuljong
½ pakke røkt chilimix
1 pakke grønne erter
½ stk sitron
4 dl vann ^B
½ ss smør* ^B

Tomatsalat

½–1 stk rødløk
½–1 bunt bladpersille
1 stk tomat
½ stk sitron

Servering

½–1 pakke aioli

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Kylling og ris, forberedelse:** Varm opp en stor stekepanne eller kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side. Krydre med sitruskrydderet mot slutten av steketiden. Legg kyllingen over på en tallerken, og dekk den til med for eksempel aluminiumsfolie.
- 2. Kylling og ris:** Skrell og kutt løken i terninger, og hvitløken i tynne skiver. Varm opp stekepannen eller kjelen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt ny olje om nødvendig. Stek løken, hvitløken og risen i omtrent 2 minutter, eller til risen er blank. Tilsett ajvaren, hønsebuljongen, chilimiksen og 4 dl vann. La det hele småkoke under lokk i 18–20 minutter, eller til risen har ønsket konsistens. Rør innimellom.
- 3. Tomatsalat:** Skrell og finhakk rødløken. Skyll og tørk persillen og tomaten. Plukk persillebladene fra stilkene, og grovhakk bladene. Kutt tomaten i terninger. Ha løken, tomaten og persillen i en serveringsskål, og bland inn saften fra sitronen og litt salt.
- 4. Kylling og ris, fortsettelse:** Tilsett ertene i risen de siste 2 minuttene av koketiden. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Vend inn 1 ss smør, og smak til med salt, pepper, og saft fra halve sitronen. Kutt kyllingen i skiver og legg den oppi den ferdigkokte risen. Topp med sitronskallet.
- 5. Servering:** Server aiolien til retten.