



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 høsebuljong
 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, høsebuljongen, 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.