



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 jalapeño!