



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

Citrusstekt 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. Citrusstekt 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 citrusstekt kyckling med kryddigt grönsaksris, tomatsallad och aioli.