



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet kylling med meksikansk ris og jalapeño crema

Meksikansk ris

1 stk rød paprika
 1 stk rødløk
 1 stk hvitløksfedd
 ½ stk lime
 ½ pakke mais
 ½ pakke svarte bønner
 135 g jasminris
 1 pakke hønsebuljong
 1 pakke tomatsalsa
 1½ dl vann ^B

Grillet kylling

1 pakke spisskummen
 1 pakke røkt chilimix
 300 g kyllinglårfilet med skinn
 2 ss olje ^B
 ½ ts salt ^B

Jalapeño crema

½ bunt koriander
 1 stk jalapeño
 1 dl letttrømme
 ½ stk lime

Servering

½ bunt koriander
 1 stk tomat

salt ^Bolje ^Baluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Foreberedelser:** Del paprikaen i fire, og rens den for frø. Grill paprikaen og jalapeñoen på direkte varme på grillen i 8–10 minutter på hver side, til de får litt farge og blir myke. Bland spisskummen, røkt chilimix, olje og salt i en bolle, og vend inn kyllingen. Finhakk hvitløken og halve rødløken. Hell av laken, og skyll bønnene og maisen.
4. **Meksikansk ris:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek risen, løken og hvitløken i 2–3 minutter, og ha i salsaen, buljongen og vannet. Kok opp, og dekk med lokk. Skru ned til middels høy varme og la risen småkoke i 15–18 minutter. Vend inn bønnene og maisen mot slutten av koketiden.
5. **Grillet kylling:** Grill kyllingen med skinnsiden ned på direkte varme i 2–3 minutter. Snu kyllingen, og grill den videre på indirekte varme i 3–4 minutter, til den er gjennomstekt.
6. **Jalapeño crema:** Ha rømmen, halve bunten med koriander, den grillede jalapeñoen, saft fra halve limen og litt salt i et litermål. Kjør det sammen med en stavmikser.
7. **Servering:** Kutt tomaten og den grillede paprikaen i terninger, kutt resten av rødløken i tynne skiver, og grovhakk resten av korianderen. Ha det hele i en skål, vend inn litt salt og saft fra resten av limen, og fordel det over risen. Kutt kyllingen i skiver, og legg den over. Server jalapeño cremaen ved siden av.



TIPS!

Fjern frøene på jalapeñoen hvis du ikke ønsker det for sterkt.