



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Karibisk kyckling med morotscrème, ananassalsa och färsk mynta

## Till servering

Basmatiris 135 g

## Morotscrème

Morot 2 st

● Smör 40 g

Japansk soja 1 msk

## Karibisk kyckling

Vitlök 2 klyftor

Japansk soja 1 ½ msk

Malen ingefära 1 tsk

Srirachasås 1 tsk

Kycklinglårfile 300 g

## Mynta- & ananassalsa

Lime 1 st

Rödlök 1 st

Ananas ½ st

Mynta 20 g

● Salt 1 krm

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser till morotscrème:** Skala och skär morot i små bitar. Koka mjuka i en liten kastrull.
3. **Marinerad karibisk kyckling:** Blanda pressad vitlök, japansk soja, malen ingefära och srirachasås i en bunke. Blanda ner kycklinglårfile och låt marinera minst 15 min.
4. **Mynta- och ananassalsa:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Finhacka rödlök. Skala och tärna ananas. Strimla mynta (spara några blad till servering). Blanda allt i en skål. Tillsätt finrivet limeskal och smaka av med pressad saft från limen (beroende på sötman i ananassen) och lite salt.
5. **Morotscrème:** Smält smör. Lägg den kokta moroten i en mixerbunke. Tillsätt smält smör och japansk soja. Mixa till en slät crème med stavmixer. Om crèmen blir för tjock så späd med lite vatten. Smaka av med salt.
6. Grilla (i grillpanna) eller stek den marinerade kycklingen ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt.
7. Servera Karibisk kyckling med morotscrème, ananassalsa och basmatiris. Toppa med resterande färsk mynta.