



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingelårsteak med mexicansk ris og jalapeño/koriander-crema

Det skal du bruge

1/2 tsk spidskommen
1/2 tsk paprika
1/2+1/4 stk lime
2 stk kyllingelårsteaks
1/2 stk rød peber
1/2 stk rødløg
1/2 fed hvidløg
1/2 dåse bønner
1 dåse majserner
135 g basmatiris
1 dåse hakkede tomater
1/4 pose hønsebouillon
1/2 pk koriander, frisk
1 spsk mayonnaise
1 dl yoghurt naturel
1/4 glas syltede jalapeños

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Marinade:** Kom spidskommen og paprika i en skål sammen med 1 spsk olie, lidt salt og saft fra halvdelen af limen. Del kyllingelårsteak i to og vend dem i marinaden. Lad det trække mens du forbereder det næste.
3. **Forberedelse:** Skyl, rens og skær peberfrugten i tern. Pil løg og hvidløg og hak det fint. Si lagen fra bønnerne og majsene.
4. **Kyllingelårsteaks:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen i 2-3 min. på skindsiden indtil den har fået let farve. Vend dem og steg 2 min. på den anden side. Tag dem af panden og sæt til side.
5. **Mexicanske ris:** Kom lidt mere olie på den varme pande. Steg peberfrugt, løg og hvidløg i 2-3 min. Kom ris, majs, bønner, hakkede tomater, bouillon, 1 dl vand og evt. rester af marinade fra trin 2 i. Bring det i kog under omrøring og kom det over i et ovnfast fad. Læg kyllingen ovenpå med skindsiden opad. Dæk fadet med alufolie og steg det hele midt i ovnen i 15 min. Fjern derefter folien og steg videre i 5-10 min. til kyllingen er gennemstegt.
6. **Jalapeño/koriandercrema:** Skyl koriander og pluk bladene af stilkene. Kom stilkene og halvdelen af bladene i et litermål eller minihakker sammen med mayonnaise, yoghurt, jalapeños uden væde (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og saft fra resten af limen. Blend det med en stavblender og smag til med salt og peber.
7. **Servering:** Lad risene hvile i 5-10 min. inden servering og top med resten af korianderen. Servér jalapeño/koriandercrema til retten.