



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Flyvende Jacob med ris og bacon

Ris

135 g basmatiris

Flyvende Jacob

280 g kyllingebryst

½ pose urte kryddermix

1 stk banan

1¼ dl piskefløde

½ pose tomatpuré

½ pose sød chilisaucé

Topping

75 g bacon

1 pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Kylling:** Varm en stegepande op med lidt olie. Skær kyllingen i et par tykke strimler og steg stykkerne i 2-3 min. så de får noget farve. Krydr med urte kryddermix, lidt salt og peber. Læg kyllingen i et ovnfast fad.
4. **Bacon:** Kom bacon på panden og steg den sprød. Gem det på en tallerken til senere.
5. **Flyvende Jacob:** Skræl imens baconen steger banan, flæk på langs og læg dem ovenpå kyllingen. Kom fløde i en skål og pisk til den lige begynder at stivne. Vend tomatpuré og sød chilisaucé i den letpiskede flødeskum. Fordel blandingen i fadet og bag i ovnen i 20 min.
6. **Servering:** Tag fadet ud af ovnen og drys med bacon og peanuts. Servér retten med ris til.