



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllinglår med meksikansk ris, og jalapeño- og koriander crema

Meksikansk ris

½–1 stk rød paprika
 ½–1 stk rødløk
 1 stk hvitløksfedd
 1 pakke svarte bønner
 135 g jasminris
 1 flaske moste tomater
 1 pakke hønsebuljong
 1 dl vann ^B

Marinerte kyllinglår

1 pakke three spice
 ½ stk lime
 520 g kyllinglår
 1 ss olje ^B
 ½ ts salt ^B

Jalapeño- og koriander crema

½ bunt koriander
 ½ stk jalapeño
 1 pakke lettmaiones
 ½ pakke yoghurt naturell
 ½ stk lime

Til servering

½ bunt koriander

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Meksikansk ris:** Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Sil av laken, og skyll bønnene.

3. **Marinerte kyllinglår:** Ha three spice krydderet i en bolle sammen med 1 ss olje, ½ ts salt og saft fra halve limen. Del kyllinglårerne i leddet, og vend dem i marinaden. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side til den får litt farge, og legg den over på en tallerken.

4. **Jalapeño- og koriander crema:** Skyll korianderen og jalapeñoen. Del jalapeñoen i grove biter (se tips). Dra korianderbladene av stilkene, og ha stilkene og halvparten av bladene i et litermål sammen med majonesen, yoghurten, jalapeñoen og saft fra resten av limen. Kjør det sammen med en stavmikser, og smak til med salt og pepper.

5. **Meksikansk ris, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra steg 3 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek paprikaen, løken og hvitløken i 2–3 minutter. Ha i risen, bønnene, de moste tomatene, buljongen, 1 dl vann og eventuelle rester av marinaden fra steg 3. Kok opp under omrøring, og ha det over i en ildfast form. Legg i kyllingen med skinnsiden opp, dekk formen med aluminiumsfolie, og stek det hele midt i ovnen i 15 minutter. Ta så av folien og stek videre i 10–15 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.

6. **Til servering:** La risformen hvile i 5–10 minutter før servering, og topp med resten av korianderen fra steg 4. Server jalapeño- og koriander cremaen til retten.



TIPS!

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