



# Jamaicansk kylling med ananas-salsa, ris og chipotle-lime smør

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
 ½ dåse bønner  
 ½ stk ingefær  
 ¼+¼ pose røget chili  
 ½ pose timian  
 ½ tsk røget paprika  
 2 stk kyllingelårsteaks  
 ½ stk skalotteløg  
 ½ pk mynte, frisk  
 140 g ananas i tern  
 ½+¼ stk lime

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
 smør <sup>b</sup>  
 sukker <sup>b</sup>  
 salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Ris og bønner:** Kog risene som anvist på posen. Dræn bønnerne og kom dem i, når risene er kogt færdige. Sluk og lad trække under låg til resten af retten er færdig.
- Tag 1½ spsk smør frem og lad stå til at blive blødt.
- Krydret kylling:** Skræl og riv ingefær i en skål. Bland med røget chili, timian, paprika og 1 tsk sukker. Kom kyllingelår i og grib godt ind. Læg kyllingelårene med skindet nedad på en kold stegepande med lidt olie. Tænd på høj varme og steg i ca. 8 min. til skindet er sprødt. Vend kyllingen og steg videre ca. 5 min. på den anden side. Krydr med salt og peber.
- Ananas-salsa:** Pil og hak skalotteløg fint. Hak mynten fint. Bland det med ananastern, ½ spsk olivenolie og skal og saft af en ½ lime. Smag til med salt.
- Chipotle-lime smør:** Rør det bløde smør med røget chili og limesaft.
- Servér den stegte kylling med ananas-salsa, ris og bønner samt chipotle-lime smør.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.