



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Persisk-krydret utbenet kyllinglår servert med rissalat med granateple, koriander og yoghurtdressing

Kylling

1 stk sjalottløk
½ stk sitron
½ stk appelsin
1 pakke zaatar
½ pakke sukker- og
kanelblanding
320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

🏠 ½ ts salt

🏠 1 ss olivenolje

Rissalat

135 g basmatiris
½-1 stk granateple
1 bunt koriander
1 pakke kikerter
½-1 pakke tørket
aprikos
1 pakke mandelflak
½ stk sitron
½ stk appelsin

Yoghurtdressing

1 bunt mynte
150 g yoghurt naturell
½-1 pakke røkt chilimix

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Kylling:** Skrell og del sjalottløken i to på langs. Skyll sitronen og appelsinen, og finriv skallet (kun det gule og oransje) fra begge. Legg skallet til side. Ha saften fra sitronen og appelsinen i en bolle, og vend inn ½ ts salt, zaataren, kanelblandingen, 1 ss olivenolje, løken og kyllingen. Vend det hele godt sammen.
- 3 **Rissalat:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4 **Kylling, fortsettelse:** Ha kyllingen og løken med marinaden over i en stor smurt ildfast form, og stek det midt i ovnen i omtrent 20 minutter. Løft den ferdigstekte kyllingen og løken ut av formen, og la det hvile på en tallerken i 5-8 minutter.
- 5 **Rissalat, fortsettelse:** Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene. Skyll og grovhakk korianderen. Kutt aprikosene i tynne strimler. Sil laken av kikerterne, og skyll dem i kaldt vann. Sil vannet av den ferdigkokte risen, og ha den over i den ildfaste formen fra forrige punkt. Vend på risen slik at den blandes godt med marinaden, og topp med kikertene og mandelflakene. Spre det jevnt utover, og stek det hele øverst i ovnen i omtrent 5 minutter.
- 6 **Yoghurtdressing:** Skyll og grovhakk mynten. Ha yoghurten i en skål, og vend inn mynten og ønsket mengde av chilimixen.
- 7 **Servering:** Topp rissalaten med granateplekjernene, aprikosen, ønsket mengde av sitrusskallet fra punkt 2 og korianderen. Kutt kyllingen i skiver, og sprø løkbladene fra hverandre. Server yoghurtdressing til retten.