



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt kylling med pepperoni, grønne bønner og krydret ris

Krydret ris

135 g jasminris
½ pakke røkt chilimix

Kylling og grønnsaker

1 stk gul paprika
150 g grønne bønner
1 stk tomat
1 stk sitron
80 g pepperonipølse
320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke urtemiks

Servering

½ pakke aioli

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Krydret ris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Vend inn ønsket mengde av chilikrydderet i den ferdigkokte risen (se tips).
3. **Kylling og grønnsaker:** Skyll paprikaen, de grønne bønnene og tomaten. Rens og kutt paprikaen i strimler, kutt endene av de grønne bønnene, og del tomaten i terninger. Del sitronen i båter. Skjær pepperonien i strimler, og kyllingen i mindre biter. Ikke kutt bort fettete på kyllingen, det gir god smak til retten.
4. **Kylling og grønnsaker, fortsettelse:** Ha grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olivenolje. Fordel kyllingen og pepperonien over grønnsakene. Drypp over litt olivenolje og saft fra sitronen. Krydre med urtemiksen, salt og pepper. Stek det hele i ovnen i 15–20 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
5. **Servering:** Server aiolien og resten av sitronbåtene til retten.

TIPS!

Har du litt ekstra tid? Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek den ferdigstekte ris i omtrent 3 minutter, til den er lett gyllen. Krydre med chilikrydderet.