



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Jamaicansk grillad kyckling med ananassalsa och lime- och chipotlesmör

Bönriss

Basmatiris 125 g
Svarta bönor 1 förp

Kryddgrillad kyckling

Rökt chilikrydda ½ förp
Torkad timjan ½ tsk
Malen ingefära ½ tsk
Chipotlekrydda ½ tsk
Malen kanel 1 krm
Kycklinglårfilé 300 g
🏠 Socker 1 ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk

Ananassalsa

Ananas ½ st
Lime, skal+saft ½ st
Bananschalottenlök 1 st
Mynta 20 g
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Salt

Kryddsmör

Chipotlekrydda ½ krm
Lime, skal+saft ½ st
🏠 Smör 25 g
🏠 Salt ½ krm

1. Vill du grilla, tänd grillen! Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skala och tärna hälften av ananassen, skär resten i klyftor. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet (spara till steg 6 och 7).
3. **Bönriss:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen. Häll av och skölj svarta bönor. Blanda bönorna med det kokta riset.
4. **Kryddgrillad kyckling:** Blanda rökt chilikrydda, socker, torkad timjan, malen ingefära, salt, chipotlekrydda och malen kanel. Lägga kycklinglårfilé i en rymlig bunke och blanda in kryddblandningen ordentligt.
5. Grilla eller stek kycklingen ca 3 min per sida. Om du grillar, tillaga kycklingen klar på indirekt värme (se tips), tills kycklingen är genomstekt (innertemp 72°C). Om du steker kycklingen, tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 8 min. Grilla ananasklyftorna ca 2 min per sida.
6. **Ananassalsa:** Finhacka bananschalottenlök. Grovhacka mynta. Lägga allt i en skål och blanda med ananas, pressad limesaft, limeskal och olivolja. Smaka av med lite salt.
7. **Kryddsmör:** Blanda rumsvarmt smör med limeskal, pressad limesaft, chipotlekrydda och salt i en skål.
8. Servera kryddgrillad kyckling med bönriss, ananassalsa, grillad ananas och kryddsmör.

TIPS! Indirekt värme: Lägga endast kol på ena sidan av grillen. Tillaga sedan klart kycklingen på sidan utan glöd, under lock.