



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklinglår på ben med mexikanskt ris och jalapeño- och koriandersås

## Mexikanskt ris

Röd paprika 1 st  
Rödlök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Svarta bönor 1 förp  
Majs 1 förp  
Jasminris 135 g  
Krossade tomater 1 förp  
Kycklingbuljong 1 påse  
🏠 Vatten 1 ½ dl

## Marinerad kyckling

Three spices 1 påse  
Lime ½ st  
Kycklinglår 1 förp  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Neutral olja 1 msk

## Jalapeño- och koriandersås

Jalapeño ½ st  
Koriander 10 g  
Majonnäs ½ dl  
Matyoghurt 1 dl  
Lime ½ st  
🏠 Salt

## Till servering

Koriander 10 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelse Mexikanskt ris:** Skär röd paprika i tärningar. Finhacka rödlök och vitlök. Häll av och skölj svarta bönor och majs.
3. **Marinerad kyckling:** Blanda ihop three spices, salt, neutral olja och pressad limesaft i en rymlig bunke. Blanda ner kycklinglår i marinaden.
4. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek den marinerade kycklingen, ca 2-3 min per sida. Lägg över den stekta kycklingen på ett fat. Låt stekpannan stå till det mexikanska riset.
5. **Mexikanskt ris:** Tillsätt eventuellt lite extra olja till stekpannan. Stek paprika, lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt jasminris, svarta bönor, majs, krossade tomater, vatten och kycklingbuljong. Koka upp under omrörning. Häll över allt i en ugnform. Lägg den stekta kycklingen ovanpå riset med skinnsidan upp. Täck formen med aluminiumfolie och tillaga mitt i ugnen ca 15 min. Ta ut formen och ta av folien. Tillaga allt ytterligare ca 15 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
6. **Jalapeño- och koriandersås:** Skär jalapeño i grova bitar (se tips) och lägg i en mixerbunke. Tillsätt koriander, majonnäs, matyoghurt och pressad limesaft. Mixa ihop allt till en sås med stavmixer. Smaka av med salt.
7. Toppa ugnformerna med koriander. Servera med jalapeño- och koriandersås.

**TIPS!** För en mildare sås - plocka bort kärnhuset från jalapeño!