



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Jalapeñomarinerad kyckling med nektarinsalsa, limeaioli och svart ris

Limeaioli

Lime, skal 1 st
Majonnäs ½ dl
Vitlök ½ klyfta
🏠 Salt ½ krm

Nektarinsalsa

Nektarin 2 st
Rödlök 1 st
Jalapeño 1 st
Koriander 20 g
Lime, saft 1 st
🏠 Salt 1 krm
🏠 Neutral olja

Till servering

Svart ris 125 g
Kycklingspett 300 g
Lime 1 st

1. Koka svart ris enligt anvisning på förpackningen. Vill ni grilla, tänd även grillen.
2. **Limeaioli:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg limeskal i en liten skål och blanda med majonnäs, pressad vitlök och salt.
3. **Nektarinsalsa:** Tärna nektariner. Finhacka rödlök och jalapeño (se tips!). Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål och blanda med pressad saft från den använda limen, salt och lite neutral olja.
4. Grilla eller stek kycklingspetten runtom, ca 6 min eller tills de är genomstekta.
5. Klyfta lime. Servera grillade kycklingspett med limeaioli, nektarinsalsa, svart ris och limeklyfta.

TIPS! För en mildare salsa - plocka bort frö och fröfäste från jalapeñon!