



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!