



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Tacokryddade kycklingben med salsagurt och ris

### Tacokyckling

Kycklingben 1 förp  
 Three spices ½ påse  
 Chili flakes ½ tsk  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt ¾ tsk  
 🏠 Svartpeppar 1 krm

### Ris

Basmatiris 135 g

### Till servering

Gurka 1 st  
 Majs 1 förp  
 Matyoghurt 1 dl  
 Tomatsalsa 1 förp  
 Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Tacokyckling:** Lägg kycklingben i en rymlig ugnform och blanda med lite olivolja, three spices, chili flakes (efter egen smak), salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 22 min, till kycklingen är helt genomstekt.
3. **Ris:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
4. Skär gurka i mindre bitar. Häll av majs. Blanda matyoghurt och tomatsalsa i en skål (eller servera dem separat).
5. Servera tacokyckling med basmatiris, gurka, majs, salsagurt och mixsallad.

**TIPS!** Använd gärna en stektermometer!