



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. september 2024

Hovedret

Kylling og ris med fajita krydderiblanding (4 personer).

Ingredienser: 2 poser ris - koges som anvist på pakken, typisk ca. 10 min, 600 gram kylling - inderfilet, skåret i mindre stykker, Lidt olivenolie - til stegning, 1 stort løg - hakkes fint, 3 fed hvidløg - hakkes fint, 1 rød peberfrugt - i små tern, 2 deciliter vand, 1 bouillonterning – høns, 1 brev fajita krydderiblanding, 2,5 deciliter fløde - eller madlavningsfløde, 1 dåse majs, salt og friskkværnet peber, 1 bundt persille - finthakket, til pynt.

Sådan gør du:

Ris koges som anvist på pakken, typisk 10 minutter. Hæld vandet fra.

Varm en stor pande op og kom en sjat olie på. Steg nu kyllingekødet i ca. 2 minutter ved god varme, hvor kødet vendes nogle gange undervejs.

Kom løg ved sammen med hvidløg og peberfrugt, og lad det stege et par minutter under omrøring.

Derefter tilsættes vand sammen med bouillonterning og fajita krydderiblanding. Lad det lige koge op. Så kommes fløden ved, og der skrues ned for varmen, så din ret med kylling og ris simrer fem minutter.

Tilsæt majs sammen med de kogte ris, og vend det det rundt. Hold lidt af risene tilbage. Varm igennem. Smag til med salt og friskkværnet peber. Om nødvendigt kan der tilsættes lidt mere vand.

Drys med persille.



Tip: Ris kan erstattes med kogte kartofler.