

MEXICANSK GRYDERET MED KYLLING

Dejlig mexicansk gryderet med kylling og ris, som koges i selve retten, så de optager masser af smag, inden der serveres med den farverige topping.

Til

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk olie
- ca. 600 g kylling
- 1 rød peberfrugt
- 2 dl ris
- 4 dl hønsebouillon
- 1 ds kidneybønner
- 1 ds hakkede tomater
- evt. 2 dl majs
- 1 tsk spidskommen
- evt. 1 tsk chilipulver
- salt
- peber

Topping

- 4 tomater
- 1 bdt forårsløg
- 2 avocadoer
- lidt limesaft eller citronsaft
- 100 g revet cheddarost
- creme fraiche

Hak løg og hvidløg fint. Steg det i olien i en gryde.

Skær kyllingen i mundrette stykker og kom dem i gryden. Rør godt rundt så de svitses på alle sider.

Skør peberfrugten i små tern og kom dem i gryden sammen med risene. Lad dem stege et halvt minuts tid, mens der røres.

Tilsæt hønsebouillon. Hæld væden fra

kidneybønnerne, og kom dem i gryden sammen med de hakkede tomater og evt. majs. Tilsæt spidskommen og evt. chili.

Lad retten simre under låg i ca. 15 minutter, eller til risene er færdige.

I mellemtiden gøres toppingen klar. Halvér tomaterne, fjern de bløde kerner og skær "tomatkødet" i små tern. Snit forårsløgene fint.



Skær avocadoerne over på langs, fjern stenene og tag det grønne frugtkød ud med en ske. Skær det i tern og pres lidt limesaft eller citronsaft over.

Smag retten til med salt og peber, og servér med toppingen.