

Mexicansk kyllingefad

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Mexicansk

Ingredienser

1 glas tacosauce eller salsa (315 g) – mild, medium eller hot
1 ds. chilibønner (410 g)
2 dl ukogte ris
1 ds. majs (150 g, drænet vægt 140 g)
2 røde peberfrugter
1 rød chilier
1 fed hvidløg
1 bundt forårsløg
3 dl hønsebouillon
1 spsk. spidskommen
250 g kyllingebryst
1 lille tsk. salt og peber
150 g revet mozzarellaost

Pynt: peberfrugt og forårsløg

Tilbehør: guacamole, creme fraiche og tortillachips

Beskrivelse

Hæld væden fra chilibønner og majs. Skær peberfrugterne i tern. Skær chilier og hvidløg i små tern. Skær forårsløg i tynde ringe. Skær kyllingebryster i mundrette stykker.

Tacosauce/salsa, chilibønner, ukogte ris, majs, peberfrugter, chili, hvidløg, forårsløg, bouillon, spidskommen, kyllingebryst, salt og peber vendes sammen i en skål og fordeles i et ildfast fad. Gem lidt peberfrugt og forårsløg til pynt på toppen af den færdige ret. Dæk fadet med stanniol og sæt det i ovnen i 30 minutter ved 200 grader. Tag fadet ud, fjern stanniolen og drys med revet ost. Sæt fadet tilbage i ovnen uden stanniol i yderligere 30 minutter ved 200 grader til kylling og ris er møre og osten er gylden. Pynt med peberfrugt og forårsløg på toppen. Server med guacamole, creme fraiche og tortillachips.