



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.