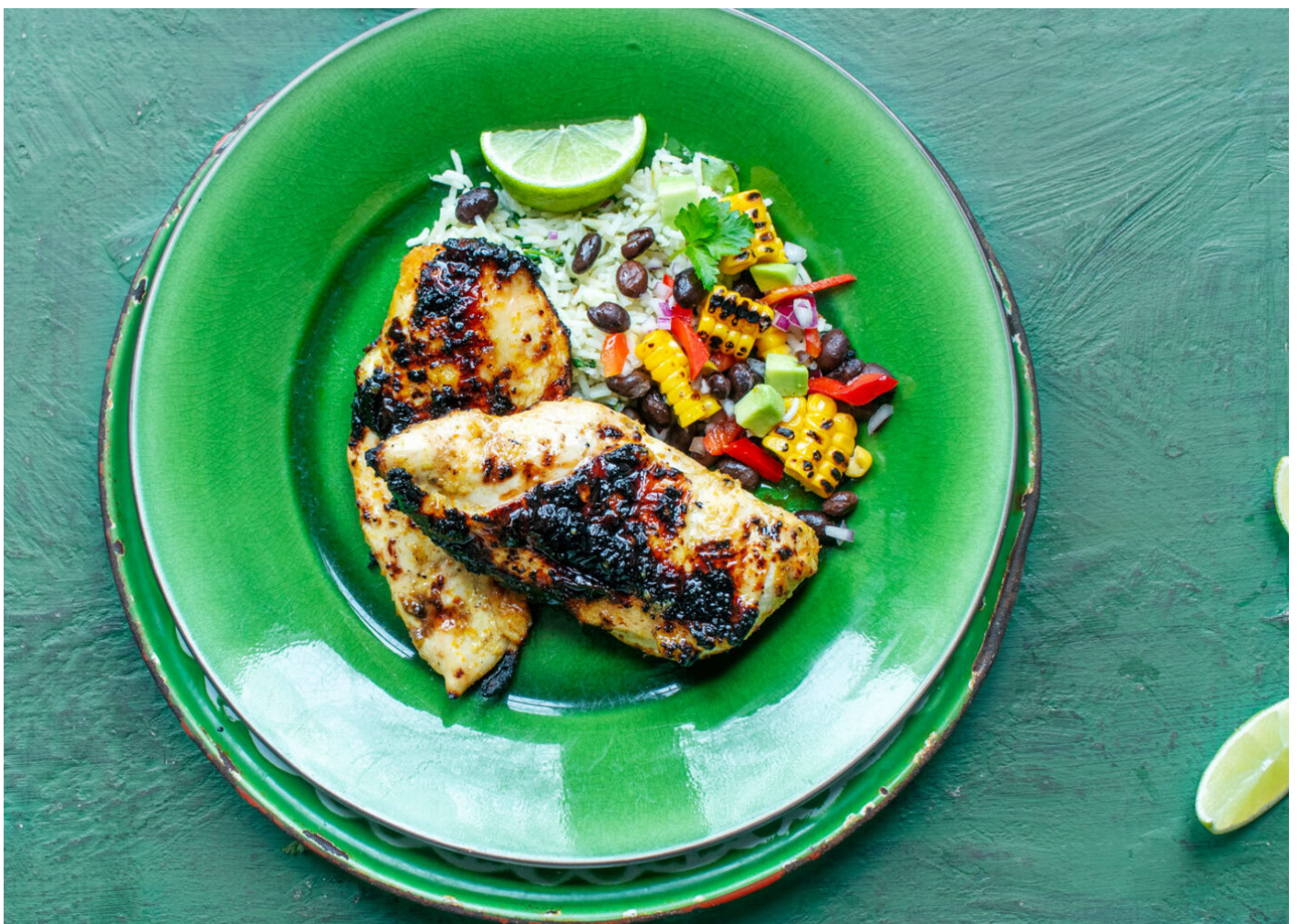


Oppskrift

Mexican BBQ: Pollo al carbon med grillet maissalat og lime- og korianderris



Riv zest fra appelsiner og to lime. Ha i en blender. Press i saften, det burde bli ca. 2,5 dl til sammen.

Del løk i fire og ha i blender med hvitløkfedd, olje, salt, chilipulver, spisskummen, oregano og pepper. Kjør til puré, men ikke helt jevn.

Ha marinade i en bolle og legg i kylling. Bland godt, dekk til og la stå kaldt i 1-4 timer.

Forvarm grill til middels til høy varme.

Ta kyllingen opp fra marinaden og legg på indirekte varme på grillen med skinnsiden opp. Dekk med lokk og la ligge 15-20 minutter, til kjernetemperatur er ca. 66°C.

Ta av lokk og legg brystene på direkte varme, fortsatt med skinnsiden opp, og grill et par minutter, til fine grillstriper.

Snu brystene og grill til skinnsiden blir sprø og ganske godt grillet, ca. 2 minutter. Kjernetemperaturen bør være 69-70°C. La hvile i 10 minutter.

2

Lime- og korianderris

Skyll risen godt under rennende kaldt vann i en sil. La renne godt av.

Riv løk grovt og press hvitløk.

Varm opp en panne på middels varme, tilsett smør eller olje og ha i ris og løk. Stek i 3-4 minutter, ha i hvitløk og stek videre i ett minutt.

Hell i varm buljong og rør av og til. Ha i en klype salt, skru ned varmen og dekk med lokk. Risen skal så vidt småkoke i ca. 15 minutter. Ta fra platen og la stå tildekket i 10 minutter.

Tilsett limesaft og dryss over hakket koriander. Bruk en gaffel og rør godt til for få en luftig ris.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Livèche kyllingfilet m/skinn 4 stk

Marinade

Appelsin, zest og juice 2 stk

Lime, zest og juice 2 stk

Marinade

Lime- og korianderris

Løk	2 stk
Hvitløksfedd	7 stk
Vegetabilsk olje	1 ss
Flaksalt	2 ts
Anchochilipulver	1 ss
Spisskummen	1 ts
Oregano, tørket	1 ts
Pepper	1 ts

Lime- og korianderris

Basmatiris	300 g
Løk	0,5 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Meierismør	1 ss
Kylling- eller grønnsaksbuljong	5 dl
Limesaft	3 ss
Koriander	30 g