

Acapulcokylling



Tilberedningstid i alt (min.):	60
Arbejdstid (min.):	35

Ingredienser til 4 personer:

Mængde	Enh.	Ingrediens
7	dl	Vand
2	tsk	Hønsbouillon
600	g	Kyllingebryst
1	stk	Løg
1	dl	Vineddike
4	fed	Hvidløg
1	spsk	Olivenolie

Mængde	Enh.	Ingrediens
2	tsk	Spidskommen
1	stk	Rød peberfrugt
1	stk	Gul peberfrugt
3	spsk	Hakket jalapenos
0,5	stilke	Frisk koriander eller basilikum

Tilberedning:

1. Hak løg og hvidløg fint.
2. Bring bouillon i kog.
3. Tilsæt kylling, finthakket løg, vineddike, hakket hvidløg, olivenolie og spidskommen. Lad det simre ved lav varme, til kyllingen er færdigkogt (ca. 15 min).
4. Rens og skær peberfrugterne i både.
5. Tag kylling og løg op af væden og læg det i en skål sammen med peberfrugterne.
6. Lad væden koge videre, til den er svundet ind til ca. halvdelen af udgangspunktet. Hæld denne sauce over kylling-blandingen og stil det køligt i en halv time.
7. Tilsæt hakket koriander/basilikum til kyllingeblandingen.
8. Skær kyllingekødet i skiver og fordel det sammen med marinaden og de marinerede grøntsager på tallerkener.
9. Man kan enten servere kyllingen lun eller køle den ned natten over og servere den kold.

Hertil serveres gulerodstærte.