LINDA BEN

Einfaldur mexíkóskur kjúklingaréttur



Eldunartími

30 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

4-5 manns

Lýsing

Einfaldur mexíkóskur kjúklingaréttur með kartöflusmælki og bræddum osti.
Hugmyndin að þessum rétti þegar við vinkonurnar vorum á veitingastað út í Gdansk á dögunum en við fórum á æðislegan brunch veitingastað sem heitir Pomelp Bistro Bar. Þar pöntunuðum við okkur ofnbakaðar kartöflur með mexíkóskum kryddum og ostahjúp. Hugurinn fór alveg á flug og við pældum mikið hversu góður þessar kartöflur væru sem kjúklingaréttur.
Ég hef því verið að prófa mig áfram með þessa hugmynd undanfarið og er þessi uppskrift loksins tilbúin.
Þetta er afskaplega einfalt og fljótlegt að græja. Maður byrjar á því að setja smælkið í smástund í suðu og á meðan er maður að steikja kjúklinginn og sósuna sem hann bakast í. Lykillinn er að setja alveg nóg af hvítlauk og mexíkóskri kryddblöndu, leyfa þessu svo öllu að bakast saman inn í ofni á meðan osturinn bakast.

Einfaldur mexíkóskur kjúklingaréttur

- 500 g smælki (litlar kartöflur)
- 800 g úrbeinuð kjúklingalæri
- 2 msk mexíkósk kryddblanda
- 1 shallot laukur
- 4 hvítlauksgeirar
- 1 tsk smjör
- 400 g saxaðir niðursoðnir tómatar
- 1 rauð paprika
- 150 g gular baunir
- Salt og pipar
- 230 g rifinn mozzarella frá Örnu Mjólkurvörum
- Ferkst kóríander

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C, undir og yfir hita.
2. Skerið smælkið í 4 bita, setjið í vatn og sjóðið í u.þ.b. 7 mín.
3. Á meðan smælkið er að sjóða, kryddið þá kjúklingalærin vel á báðum hliðum.
4. Skerið laukinn, papriku og hvítlaukinn, steikið upp úr smá smjöri og setjið svo kjúklingalærin á pönnuna, steikið á báðum hliðum.
5. Hellið vatninu af kartöflunum og setjið þær á pönnuna.
6. Hellið tómötunum á pönnuna og gulu baununum, blandið öllu saman. Dreifið rifnum osti yfir.
7. Bakið inn í ofni í u.þ.b. 20 mín eða þar til osturinn er byrjaður að verða gullin.
8. Berið fram með fersku kóríander.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.