



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Budget

BASILIKARIS MED KYCKLING

Ingredienser ▮

900 g kycklingklubbor
 1 msk rapsolja
 1 tsk salt
 2 krm svartpeppar
 2 dl creme fraiche, lätt (*laktosfri*)
 2 tsk paprikapulver
 2 tsk chilipulver
 1 tärning buljong, höns
 2 dl vatten
 1 st lök, gul
 1 msk rapsolja
 3 dl ris
 2 tärningar buljong, höns
 6 dl vatten
 1 burk majs
 50 g basilika

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 200°.

Bryn kycklingen i olja i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Lägg den i en ugnform.

Blanda creme fraiche, paprika- och chilipulver med buljong och häll runt kycklingen.

Ställ in formen i ugnen i ca 25 minuter.

Skala och finhacka löken. Bryn den i olja i en kastrull. Tillsätt riset och låt det fräsa med så det är glansigt. Häll i buljongen och koka enligt förpackningen.

När det är ca 5 minuter kvar tillsätt majs.