

inköpslistan.se

Av: Carolina Bordner

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 ugnsform.

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 majsen.