

Mexikansk kyckling i Salsa Xocolatl



Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger
Mexikansk kyckling i Salsa Xocolatl

Till 4 personer:



*(Förberedelsestid: 30 min / tillagningstid: 35 min /
dragningstid: 30 min)*

Kyckling: 3 msk olivolja, 1 kyckling, ca 1,2 kg, 1 gul lök, finhackad, 1 dl hönsbuljong, 250 g skalade tomater, 2–3 msk Salsa Xocolatl (Herbaria), 50 g ananas, färsk, skuren i tärningar

Polenta: 3 dl oxbuljong, 50 g polenta, 1 msk crème fraîche, havssalt, svartpeppar Trio Noir (Herbaria, muskotnöt, riven

Dela kycklingen i 8 delar. Hetta upp olivolja i en panna. Bryn kycklingbitarna runt om och ta upp dem ur pannan. Fräs löken ca 3 minuter i olja och tillsätt hönsbuljong. Tillsätt tomaterna, salta och peppra lätt och lägg tillbaka kycklingbitarna. Låt allt puttra cirka 25 minuter och ta upp kycklingbitarna igen. Rör ner Salsa Xocolatl i såsen och mixa den lätt med en stavmixer. Lägg ner ananas och kycklingbitar och låt allt koka ytterligare ca 5 minuter.

Polenta: Koka upp 2 dl av oxbuljongen, blanda polentan med resten av den kalla buljongen och rör ner den i den kokande buljongen. Stäng av värmen och låt polentan stå kvar och svälla ca 30 minuter. Salta, peppra och krydda med muskot. Blanda ner crème fraîche.

Du hittar fler läckra recept på www.alltgott.se

Importör: munchmedia, herbaria@munchmedia.se, 070 938 55 53