

Mor Lizzi's opskrifter.

Cajunkylling med frisk agurk.

Ingredienser til 4 personer:

Kylling:

4 stk. kyllingebryster, 2 spsk. paprika, 2 spsk. spidskommen, 2 spsk. koriander, 2 spsk. sennepsmel, 2 spsk. timian, 4 stk. laurbærblade, 1 stk. chili – hakket og rensset for kerner, 2 stk. lime – saften, 1 dl. cognac, 1 – 2 spsk. ketchup, 2 spsk. rapsolie.

Frisk agurk med dressing:

2 agurker, 2 lime – saften, 1 citron – saften, 2 chili, 3 spsk. honning, lidt vand, 2 spsk. olivenolie, 2 spsk. soja, 100 g. peanuts, 100 g. pinjekerner, peber.

Bagt tomat med bøffelmozzarella:

8 stk. tomater, 2 pk. Bøffelmozzarella, 2 fed hvidløg, ca. 2 spsk. rapsolie, purløg til pynt.

Fremgangsmåde:

Kylling:

I morteren stødes paprika, spidskommen, hele korianderkorn, sennepsmel, laurbærblade, timian, chili, limesaft, cognac og ketchup til en marinade.

Marinaden hældes i en skål og rapsolien tilsættes.

Kyllingebrysterne skæres i strimler og marineres i cajun blanding. Steges herefter på panden.

(man kan evt. lade kyllingen marinere i ca. 1 døgn – det giver en kraftigere smag.)

Agurk med dressing:

Saften af citron og lime sammen med honning, fint hakket chili, vand, olivenolie og soja – smag til med honning og peber.

Agurkerne halveres på langs og kernerne skræbes ud.

Agurkerne skæres herefter i mundrette stykker.

Dressingens hældes over agurkerne og salaten vendes rundt i skålen så dressingens fordeles godt.

Pinjekernerne ristes let af på en varm pande.

Pinjekernerne og peanuts tilsættes først umiddelbart før servering.

Tomater:

Tomaterne skæres i både og vendes med presset hvidløg og rapsolie.

Bøffelmozzarellaen skæres i skiver og kommes på toppen.

Bages i ovnen ved 200 grader i ca. 10 minutter.

Pyntes før servering med hakket purløg.