



Peru

Huvudstad: Lima
Befolkning: 30.475.144
Areai: 1.285 220 km²

Peruansk kycklinggryta

Ca 12 pers.

Ingredienser:

9 st skivor vitt bröd, övre kanten borttagen

6 dl vispgrädde

24 dl vatten

4 st. hönsbuljongtärningar

ca 1800 gr kycklingkött, strimlat

6 st. gula lökar

6 st. vitlöksklyftor

6 st. gul spansk peppar

ca 1 st. röd peppar (Piri Piri) OBS! Piri Piri är en mycket stark krydda och därför rekommenderas användande av plasthandskar vid hanterande av den kryddan.



Ca 3 st. matskedar olja

2 - 3 tsk salt

2 - 3 tsk svartpeppar

Tillbehör:

Basmatiris. För 10 pers. 7,5 dl ris, 12 dl vatten och ca 1,5 tsk salt. Tillredning enl. anvisning på förpackning.

3 st ägg. Lägg dem i kallt vatten och koka i 6 min efter att vattnet kokat upp

3 dl kalamataoliver

Finhackad gräslök.

1. Lägg brödet i grädden. Låt stå så brödet suger in grädden.
2. Koka upp vattnet med buljongtärningar. Lägg i den strimlade kycklingen och låt sjuda i buljongen några minuter tills den är genomkokt.
3. Sila av buljongen i en bunke och spara ca 15 dl till såsen (gäller för 12 pers)
4. Skala och finhacka lök och vitlök. Dela kärna ur och finhacka spansk peppar.
5. Fräs lök, vitlök och peppar i olja i en kastrull eller gryta. Tillsätt brödet och gräddblandningen. Mixa till en slät sås med stavmixer.
Anm.: Den spanska pepparen Piri Piri är ett tillägg till originalreceptet. Detta för att få lite sting på såsen.
6. Blanda ner kycklingen i såsen. Smaka av med salt och peppar.
7. Koka riset enl. anvisning på förpackningen.
8. Koka äggen.
9. Servera grytan tillsammans med en fjärdedels ägg, oliver, ris och strö över den finhackade gräslöken.