

Mexikanskt ris med marinerad kycklinglårfilé

2 deciliter passerade tomater
1 medelstor gul lök, finhackad
4 deciliter kycklingbuljong
1.5 tesked salt
0.5 tesked malen spiskummin
3 matskedar olivolja
4 deciliter basmatiris
1 st färsk röd chili, tunt skivad
4 st vitlöksklyftor, pressade
1 deciliter färsk koriander, finhackad
2 st lime

Creme fraiche och limeklyftor till servering

Marinad

600 gram kycklinglårfilé
0,5 deciliter olivolja
3 klyftor vitlök
1 näve färsk koriander, hackad
0,5 tsk salt
0,5 tsk svartpeppar
2-3 msk färskpressad limejuice