



KYCKLING

Red Stripe-marinerad kyckling

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **60 min** Portioner: **4**

En gång när jag var på en fotosession på Jamaica blev jag och mitt gäng inbjudna till en middag i huset som vi hade fotat i hela dagen.

Vår värdinna var en pensionerad dam från Washington som spenderade vinterhalvåret med att spela golf med sin man i Karibien. Huset låg högt upp på en höjd, med en makalös utsikt. Det enda som lockade mig bort från hennes magnifika veranda var de underbara dofterna som kom från köket.

Jag kunde aldrig tro att en så smakrik kycklingrätt som denna var gjord med ölen Red Stripe. Hennes söta jamaicanska kock delade med sig av receptet på sin breda dialekt och jag har försökt att återskapa det efter det jag förstod.

Reds. anm.: Ölen Red Stripe är ett ljust och fruktigt öl med inslag av ananas och citrus. Just den fruktiga tonen av bl a ananas ger en speciell smak och som bidrar till rättens karibiska ursprung. Vi testade några liknande ölsorter men de smakade inte likadant. Red Stripe finns på Systembolaget.



INGREDIENSER

1 st hel kyckling
1.5 l red stripe öl

3 st potatisar
2 st gröna paprikor
6 st morötter
2 msk rapsolja
2 st grovt hackade gula lökar
4 st hela vitlöksklyftor
1 msk torkad oregano
1 st citron
0.5 tsk salt
3 st lagerblad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och dela potatisarna i kvartar, skär morötterna lite på diagonalen i bitar. Hetta upp olja i en gryta och tillsätt lök, vitlök, paprika, potatis, morötter, lagerblad och oregano. Låt det sautera i 5 minuter. Dela citronen och fyll kycklingen med den.
- 2** Lägg den hela kycklingen i grytan och låt den brynas på alla sidor.
- 3** Häll över ölen i grytan så att det nästan täcker. Blanda runt ordentligt och täck sedan över grytan med ett lock. Sänk värmen på plattan till medium-låg.
- 4** Rör om då och då och fyll på med öl om det behövs. Tillsätt salt och låt det tillagas tills kycklingen är klar, ungefär 45 minuter.
- 5** Servera i en djup tallrik med grönsakerna runt om och häll skyn över kycklingen.