

Kryddig cajunkyckling med choritzo

Det här är en perfekt höstgryta att laga på en helg eller när du har gott om tid. Jag gjorde den igår på min lediga dag. Den är väldigt matig med både kyckling och korv i. Jag bytte dock choritzon mot bratwurst eftersom barnen tycker choritzo blir för starkt. Mycket mat blir det. Servera med rotsaker i ugn eller ett gott bröd.

[Här](#) finns recept på en god höstgryta med fläskfilé.





Kryddig cajunkyckling med choritzo

6 personer

Tid: 1 timme och 20 minuter

2 gula lökar (klyftade)

2 vitlöksklyftor (finhackade)

1 msk smör

1 msk olivolja

2 burkar krossade tomater

1 msk tomatpuré

2 dl vatten

2 dl grädde

3 msk kycklingfond

1 krm chiliflakes

2 tsk chilipulver

2 tsk oregano
1 tsk spiskummin
1/2 röd chilifrukt (finhackad)
2 msk bladpersilja (finhackad)
2 lagerblad
1 hel majskyckling
3 msk soja
4 chorizokorvar, ca 300 g

GÖR SÅ HÄR:

Stek lök och vitlök i smör och olja. Blanda ihop krossade tomaterna med tomatpuré, vatten, grädde och kycklingfond. Lägg i löken i tomatblandningen.

Blanda ihop kryddblandning med chiliflakes, chilipulver, oregano, spiskummin, hackad chili, bladpersilja och lagerblad. Torka av kycklingen och pensla den med soja. Ta lite av kryddblandningen och gnid in kycklingen. Lägg kycklingen i en ugnform.

Häll i resten av kryddblandningen i tomatsåsen. Blanda i kryddorna väl, lägg sedan i centimetertjocka skivor av chorizo korv. Häll över tomatsåsen runt om kycklingen. Låt kycklingen lagas i ugn, 200° i ca 50–60 minuter. Ös kycklingen då och då för att få ytterligare smak.

Receptet kommer från [ELLE mat & vin](#).