



Berusad kyckling

Ingredienser 4 - 5 personer

1 st	färsk kyckling
1,5 tsk	salt
0,5 tsk	nymald vitpeppar
1 st	saft av en pressad citron
0,5 dl	olivolja
3-4 st	vitlösklyftor
2 st	gula lökar
2 st	rödlökar
2 dl	torr sherry, (t ex Tio Pepe eller La Ina)
1 dl	vatten
1,5 dl	mörk rom, (t ex Havanna Club eller Bacardi; inte rom av Jamaikatyper som har annan smak)
15-20 st	stora gröna oliver
1 st	vitlösklyfta

Tillbehör:

ris nymald vitpeppar

Tillagning

Ett recept från René Vazquez Diaz kokbok som heter just Berusad kyckling. Den utgavs 1996 på Albert Bonniers förlag.

1. Stycka kycklingen i 6-8 bitar. Lägg dem i en skål, klappa in med salt och peppar och pressa över citronsaft. Täck med plastfolie och ställ i kylskåpet att marinera 1-2 timmar.
2. Skala vitlök och lök och skiva vitlöken och skär löken i tunna, tunna klyftor.
3. Torka av kycklingbitarna med hushållspapper. Bryn kycklingen runt om och ta upp dem och fräs sedan lök och vitlök under omrörning några minuter tills löken mjuknar. Häll på sherry och vatten. Koka upp, lägg på lock och låt småkoka ca 20 minuter.
4. Häll på rom, koka upp och lägg i oliverna. Smaksätt med en pressad vitlösklyfta och låt småkoka ytterligare ca 10 minuter tills kycklingen är genomkokt. Smaka av om det behövs mer salt eller peppar. Servera med ris.