

KRYDDOR MED KARAKTÄR

# AJÍ AMARILLO

⇒ Solgul hetta från Peru ⇐

Ají Amarillo är hjärtat i det peruanska köket. Fruktig, aromatisk och med en behaglig hetta som ger färg, djup och karaktär till både marinader, såser och grytor.

## RECEPT

### POLLO A LA BRASA MED AJÍ AMARILLO

4 PORTIONER

#### INGREDIENSER

- 4 kycklinglårfileer eller 1 hel kyckling, delad
- 3 msk GOYA Ají Amarillo Paste
- 3 msk olivolja
- 4 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 msk färskpressad limejuice
- 1 msk rödvinvinäger
- 1 tsk spiskummin
- 1 tsk rökt paprikapulver
- Salt & svartpeppar

#### GÖR SÅ HÄR

1. Blanda Ají Amarillo Paste med olivolja, vitlök, limejuice, vinäger, spiskummin, paprikapulver, salt och peppar.
2. Gnid in kycklingen med marinaden och låt vila minst 1 timme, gärna över natten.
3. Grilla kycklingen på medelvärme i ca 25–30 minuter, eller till innertemperatur 75°C.
4. Låt vila 5 minuter och servera med t.ex. ris, sallad och krämig aji-sås.



#### ★ TIPS!

Rör ner Ají Amarillo i majonnäs eller yoghurt för en fantastisk sås till grillat, fisk eller tacos.



  
**STYRKA**  
MEDIUM  
2/5

  
**SMAK**  
FRUKTIG, AROMATISK,  
LITE RÖKT

  
**PASSAR TILL**  
MARINADER, SÅSER,  
GRYTOR, GRILLAT

  
**KRYDDHUSET**  
— KRYDDOR FÖR LIVSNJUTARE —