

Tacosalat med kylling



Prøv denne oppskriften på tacosalat med kylling. En ny vri på kyllingsalaten med tex-mex til middagen eller til lunsj.

1

Slik gjør du

Rens, skyll og tørk salaten godt. Skjær salaten i grove strimler.

Skyll bønnene godt under kaldt vann. Skjær maiskornene av kolben. Finsnitt vårløken. Rens og skjær paprika i små terninger

2

Slik lager du dressing

Rør sammen rømme, tacosaus og spisskummen. Smak dressingen til med limesaft.

3

Servering

Bland sammen salat, kylling, bønner, mais, vårløk, paprika, chili og dressing.

Dryss over smuldret fetaost (eller revet parmesan), hakket koriander og knuste nachochips.

Prøv også PRIOR spiseklar kyllingfilet til salaten!

TIPS: Tilsett gjerne andre grønnsaker som tomat i terninger, agurk, rødløk og avokado.

Frukt som mango, ananas og papaya i små terninger passer også veldig godt i denne salaten.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Skivet Spiseklar 200g Enh

Ingredienser

Du trenger

Kylling salatkjøtt	350 g
Hjertesalat	2 stk
Hermetiske sorte bønner (black beans)	1 boks
Maiskolber	2 stk Kokte eller grillede
Vårløk	4 4 stk
Rød paprika	1 stk
Grønn paprika	1 stk
Jalapeño	1 stk
Lettrømme	2 dl
Salsa (ferdig)	1 dl
Spisskummen	1 god klype
Lime	1 stk
Revet ost	100 g
Koriander	
Nacho chips	

Allergener

Melkeprotein inkl laktose