

Image not found or type unknown



Oppskrift

Kyllingtaco

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Skjær løk, hvitløk og paprika i tynne strimler. Krydre kyllingen med salt og pepper og stek strimlene i en varm panne. Stek grønnsakene myke og gylne i olivenolje. Bland sammen kylling, grønnsaker og krydder.

2

Frisk salsa

Del tomatene og skrap ut den bløte kjernen. Skjær tomatkjøttet i små biter. Rens og finhakk løken. Rens chilien for frø og finsnitt eller finhakk chilien. Bland sammen tomater, løk, chili, limesaft, salt, sukker og koriander.

3

Lag Guacamole

Del avokadoen og fjern steinen. Skrap ut avokadokjøttet og mos det i en morter, eller knus det med en gaffel. Bland sammen avokado, finhakk hvitløk og chili. Smak til med limesaft og salt.

4

Lag chilirømme

Smak rømmen til med chilisaus til passe styrke.

5

Server

Server den stekte kyllingen, tomatsalsa og guacamole på varme tortillalefser. Topp med chilirømme og frisk koriander.

Vel bekomme!

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet

Jrf33ts4uq

Image not found or type unknown

Kyllingfilet strimler

Mvptlbejtr

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Prior Kyllingfilet 500 g

Rødløk 1 stk

Rød paprika 1 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Paprikapulver 2 ts

Spisskummen 2 ts

Korianderfrø 1,5 ts (knust)

Fennikelfrø 0,5 ts (knustech)

Chilipulver 0,5 ts

Salt & Pepper

Lag Tomatsalsa

Tomater 400 g

Grønn chili 1 stk

Rødløk 1 stk (liten)

Limesaft 1 ss

Salt 1 klype

Sukker 1 klype

Du trenger

Lag Tomatsalsa

Guacamole

Chilirømme

Ekstra tilbehør

Koriander mengde etter ønske

Guacamole

Avokado 2 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Chilipulver 1 klype

Lime 1 stk

Salt 2 stk

Chilirømme

Lettrømme 300 g

sriracha-saus etter ønske

Ekstra tilbehør

Maistortilla 8 stk (avhengig av størrelse)

Salat

Allergener

- Paprika
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten