



Oppskrift

Taco med Crispy Sticks, guacamole og syltet rødløk



Prøv vår deilige taco-rett med PRIOR Crispy Sticks. Sprø kyllingsticks møter kremet guacamole og syrlig rødløk, som gir deg en smakfull opplevelse.

1

Slik gjør du

Start med å lage syltet rødløk. Kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp eddik, sukker, salt og vann og hell over løken.

La det kjøle seg ned i syltelaken

TIPS! Kan lages flere dager i forveien og oppbevares på kjøll.

2

Lag guacamole

Del avokadoen, fjern steinen og ta ut avokadokjøttet med en skje. Bruk en gaffel og mos grovt. Finhakk hvitløken og chilien og bland inn i avokadoen.

Smak til med limesaft, salt og pepper.

Avslutt med å blande inn grovhakket koriander

3

Varm opp tacolefser

Varm tacolefsene raskt i stekepanne eller pakket i aluminiumsfolie i stekeovn.

4

Tilbered Crispy Sticks

PRIOR Crispy Sticks kan tilberedes på flere måter: stekepanne, airfryer, stekeovn og frityr.

Uansett om du foretrekker den tradisjonelle metoden i stekepanna eller den moderne tilnærmingen med en Airfryer, anbefaler vi å bruke stekepannen for sprøest resultat.

1. Stekepanne

Forvam stekepannen til medium varme og stek med olje. Stek i ca 5 minutter og vend ofte underveis.

2. Airfryer

Innstill Airfryer på ca 195gr. Plasser Sticks på risten og stek i ca 10 minutter. Snu halveis i steketiden.

3. Stekeovn

Legg Sticks på bakepapir og rist, stek på varmluft med 225 grader i ca 15 minutter.

4. Frityr

Varm opp oljen i en dyp panne eller frityrkoker til den holder cirka 185 grader (husk å slå av kjøkkenvifta!).

Tilsett Sticks i den varme oljen og friter i cirka 2 minutter til de er gyllenbrune. La kyllingen renne av på matpapir eller tørkepapir.

5

Servering

Fyll lefsene med salat, Crispy sticks, rødløk og koriander.

Server med guacamole og rømme.

TIPS! Topp gjerne med revet ost.

Produkter i denne oppskriften

Crispy Chicken Sticks 230g Enh

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR Crispy Sticks 1 pk

Syltet rødløk

Rødløk 1 (stor) stk

Eddik	1/2 dl
-------	--------

Hvitt sukker 1 dl

Vann	1,5 dl
------	--------

Salt 1/2 ts

Guacamole

Modne avokado 3 stk

Hvitløksfedd	2 stk
--------------	-------

Rød Chili (uten frø) 1/2 stk

Koriander	1 potte/bunt
-----------	--------------

Lime (saften) 1 stk

Salt & Pepper	
---------------	--

Tilbehør

Tortillalefser 1 pk

Rømme	
-------	--

Du trenger:

Syltet rødløk

Guacamole

Tilbehør

Crispysalat

Revet ost

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose