



Oppskrift

Kyllingtaco med salsa og guacamole



Taco passer perfekt for helgekosen og en litt mer smaksrik rett i hverdagen. Serveres med tomatsalsa, guacamole og chillirømme.

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, finhakket 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 hilsen PRIOR!

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Strimler 400g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	400 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

Du trenger

Lag Tomatsalsa

Guacamole

Chilirømme

Ekstra tilbehør

Hvitt sukker	1 klype
--------------	---------

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

- Melkeprotein inkl laktose

Gluten