



TACOS MED KYLLING, AVOCADOSALSA OG MARINEREDE RØDLØG

4 PERSONER

Tacos er en nem og hurtig hverdagsret, som kan kombineres i det uendelige. Fyldet kan tilpasses, hvad der er i køleskabet, og alle kan sammensætte præcis den kombination, de foretrækker. Her serveres tacos med sprød kylling, avocadosalsa med majs, grøn chili og appelsinmarinerede rødløg.

INGREDIENSER

- 2 hele kyllingelår uden ben
- 1 tsk. salt
- 2 små rødløg
- 1 appelsin
- 1 lime, øko
- 2 modne avocadoer
- $\frac{1}{2}$ dl limesaft
- 2 dl majs
- 2 spsk. finthakket frisk koriander
- $\frac{1}{2}$ -1 frisk grøn jalapeno
- 8 cherrytomater
- $\frac{1}{2}$ tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 8-12 tacos/små tortillas

TILBEREDNING

Bred de hele kyllingelår ud, læg dem fladt i et ildfast fad med skindsiden opad og drys med salt. Steg kyllingestykkerne i ovnen ca. 25 minutter ved 200°C.

Pil rødløgene og skær dem i meget tynde skiver. Læg skiverne i en dyb tallerken og pres saften af appelsin og lime henover. Vend løgene godt rundt i saften og lad dem trække ca. 15 minutter.

Skær avocado i tern og dryp limesaft over. Vend avocadotern med majs og hakket koriander. Hak jalapeno fint og skær cherrytomater i skiver eller kvarte. Bland jalapeno og tomat i avocadoblandingen sammen med salt og sukker og vend det hele godt sammen.

Opvarm tacos efter anvisning på emballagen.

Skær kyllingen i strimler og anret den oven på tacos sammen med babysalat. Top op med avocadosalsa og appelsinmarinerede rødløg. Pynt med lidt frisk koriander og lime skal.

TIP: Fyldet kan også bruges i hjemmelavede madpandekager. Mængden af jalapeno kan justeres både op og ned afhængig af, hvor stærk

100 g blandet babysalat

avocadosalsa man ønsker. Skal der være ekstra bid og styrke, kan der tilsættes tørret grøn jalapeno eller røde chiliflager.