



## MEXICANSK NEM FILET PÅ OSTEGRATINERET TORTILLA MED AVOCADOCREME OG LÆKRE GRØNTSAGER

2 PERSONER

Mexicansk inspiration der passer til travle hverdage, hvor maden hurtigt skal på bordet.

### INGREDIENSER

#### KYLLING:

- 2 stk. nem filet
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1/2 tsk. hvidlødspulver
- 2 tsk. paprika
- 1/2 tsk. chili
- 1/2 tsk. oregano
- Salt og peber
- Lidt olie til stegning

#### TORTILLA:

- 4 små majstortillas eller 2 store
- 75 g revet cheddar

#### GRØNTSAGER:

- 1 lille dåse kidneybønner
- 1 stor håndfuld cherry tomater
- 1 rød og gul snackpeber
- 2 skoleagurker
- 2 forårsløg
- 1 majscolbe

#### AVOCADOCREME:

- 1 avocado
- Limesaft

### TILBEREDNING

Skær fileterne i strimler. Kom alle krydderierne i en pose sammen med kyllingestrimlerne, ryst godt så de fordeles og lad dem marinere.

Drys tortillaerne med revet cheddar og gratiner dem i ovnen ved 180°C til osten er smeltet.

Skyl kidneybønnerne, halver tomaterne, skær snackpeber i tynde strimler, agurkerne i kvarte på langs og snit forårsløgene meget skråt.

Blancher majscolben og skær kernerne af. Bland majs, bønner og grøntsager og fordel dem på tortillaerne.

Mos avocadokødet med limesaft og smag til med salt og peber. Linsteg kyllingestrimlerne 3-4 min. lige inden servering. Anret kødet oven på grøntsagerne og top med avocadocreme samt cremefraiche. Drys godt med krydderurter og server straks.

#### TIP:

Smag evt. avocadocremen til med chili, hvis du gerne vil have lidt ekstra smæk på.

Salt og peber

2 spsk. cremefraiche

Koriander og mynte