



NACHOS MED STEGT KYLLING, GUACAMOLE, CREME FRAICHE OG TOMATSALSA

2 PERSONER

Nachos med kylling er den perfekt snack til hyggelige sammenkomster, men kan også bruges som nem aftensmad.

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

280 g kyllingebrystfilet
2 tsk. paprika
2 spsk. raps- eller solsikkeolie
Salt
2 spsk. soya
1/2 tsk. cayennepeber

1 pose tortillachips
100 g revet cheddar
100 g revet mozzarella
2 stk. avocado
1 fed hvidløg
100 g creme fraiche
2 stk. tomat
1/2 bundt frisk koriander

40 g jalapenos
1/2 bundt forårsløg

TILBEREDNING

Opvarm ovnen til 180 grader almindelig ovn.
Halver brystfileterne på langs, så de bliver halvt så tykke.
Bland paprika, olie, salt, soya og cayennepeber i en pose. Vend kyllingebrysterne heri.

Grill eller steg kyllingen og lad det hvile.

Hæld tortillachips i et ildfast fad og drys ost ovenpå. Bag det i ovnen i 10-15 minutter indtil osten er smeltet.

I mellemtiden mases avocado groft med en gaffel. Skær hvidløg i små stykker og vend i avocadoen sammen med salt, peber og en lille smule creme fraiche. Kom creme fraiche i en lille skål for sig.

Hak tomater i små tern og vend det med salt, peber og friskhakket koriander.

Skær kyllingebrystfileterne i skiver og læg dem ovenpå de færdige nachos. Skær forårsløg i små skiver og hæld dem ovenpå sammen med jalapenos.

Server de varme nachos med kylling, guacamole, tomatsalsa og creme fraiche.