

Bedøm retten og læs mere:



Rösti taco med chilimarineret kylling, avocado, letsyltet rødkålssalat og limes dressing



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chilimarineret kylling

½ stk løg

2 stk kyllingelårsteaks

½ pose røget chili

Rösti

2 stk bagekartofler

1 pose majsstivelse

1 bæger pasteuriseret æg

½ spsk smør ^b

Letsyltet rødkålssalat

½ stykke rødkål

½ stk lime

1 tsk sukker ^b

Limesdressing

1 dl creme fraiche

½ stk lime

Servering

1 stk avocado

1 pk koriander, frisk

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Var

2. **Chilimarineret kylling:** Pil løg og skær i små tern. Bland løg med røget chili og salt, tilsæt lidt olie og kog opad i ovnen ca. 20 min. Skær kyllingen

3. **Rösti:** Skræl kartoflerne, hvis det ønskes. Rens og skær kartoflerne i små tern. Bland kartoflerne med salt og peber. Varm en stor stegepande op. Hæld kartoffelblandingen ud i små flade kager. Bag i ca. 2 min. i alt. Gentag til alt kartoffelblandingen er brugt. Bag dem i ovnen under kyllingen, når den er færdig.

4. **Letsyltet rødkålssalat:** Fjern det ydre lag af rødkålen. Tilsæt sukker og lidt salt og pres

🕒 25 - 35 min 🍽️ 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED