



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingetortilla med kål, rødløg og mexicansk majssalat

Det skal du bruge

250 ca-g pulled chicken
1 stk tomat
140 g majserner
½ pose aioli
½ pose røget chili
¼+¼ stk lime
½ tsk spidskommen
4 stk tortilla-wraps
1 stk rødløg
½ pk koriander, frisk
100 g kålmix

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Pulled chicken:** Hæld kylling med væde i et lille ovnfast fad og dæk med stanniol. Sæt fadet i ovnen og varm i 10 min.
3. **Mexicansk majssalat:** Skyl og skær tomat i tern. Hæld lagen fra majsene og kom dem i en skål med tomaterne. Vend aioli i og smag til med røget chili, salt, peber og saft fra halvdelen af lime.
4. **Kyllingetortillas:** Tag kyllingen ud af ovnen, krydr med spidskommen og riv den fra hinanden med to gafler. Sæt det tilbage i ovnen uden stanniol i 10 min. Pak tortillas ind i stanniol og varm i ovnen sammen med kyllingen.
5. **Servering:** Pil og skær rødløg i tynde skiver. Pres lidt limesaft over og vend det sammen. Skær resten af limen i både. Skyl og hak koriander groft. Fyld pulled chicken og majssalat i tortillaerne, top med koriander og rul sammen. Servér kålmix med rødløg og limebåde til retten.