



Billedet kan afvige fra opskriften.

Mexicansk kylling "en papillotte"

Det skal du bruge

½ stk rød peber
½ stk løg
½ pk koriander, frisk
140 g majserner
½ dåse kidneybønner
280 g kyllingebryst
1 pose mexico mix-krydderi
1 stk foccacia brød

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. Skyl og skær peberfrugt i tynde strimler. Pil og skær løg i tynde skiver. Skyl og hak koriander groft.
3. Læg 1 stk bagepapir pr. person ud på bordet **TIP:** alternativt kan du bruge stanniol. Fordel peberfrugt, løg, majs og bønner på hvert stykke papir. Læg et kyllingebryst ovenpå, og krydr med mexico mix, salt og peber og top med koriander.
4. Luk papiret godt om indholdet, så der laves nogle små pakker. Bag dem i ovnen i 25 min.
5. Varm brødet med i ovnen de sidste 5 min.
6. Servér én pakke til hver med lunt brød til.