



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Revet kyllingtaco med strimlet kålsalat, rødløk og meksikansk maissalat

Revet kylling og tortilla

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
4 stk hvetetortillaer

Meksikansk maissalat

1 stk tomat
1 pakke maiskorn
½ pakke aioli
½ pakke røkt chilimix
½ stk lime

Servering

1 stk rødløk
½ stk lime
½ bunt koriander
100 g strimlet kålsalat

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Revet kylling og tortilla:** Ha kyllingen og kraften fra pakken i en ildfast form. Dekk formen med aluminiumsfolie, og stek kyllingen midt i ovnen i 15 minutter. Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie.

3. **Revet kylling og tortilla, fortsettelse:** Ta kyllingen ut av ovnen, og riv kyllingen fra hverandre med to gafler. Stek kyllingen videre uten folie i 10 minutter, og varm tortillalefsene i ovnen med kyllingen.

4. **Meksikansk maissalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Sil laken av maisen. Ha maisen og tomaten i en bolle. Vend inn aiolien, og smak til med den røkte chilimixen, salt, pepper og saften fra halve limen (se tips).

5. **Servering:** Skrell og kutt rødløken i strimler, og ha den i en skål. Press saften fra resten av limen over løken og vend det sammen. Skyll og grovhakk korianderen. Server kålsalaten, korianderen og rødløken til retten.



TIPS!

Riv gjerne litt av skallet fra limen i maissalaten, men husk å skylle limen godt først.