



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprø kylling i tortilla, med syltet rødkål, appelsin og hvitløksdressing

Syltet rødkål

300 g rødkål
1 stk appelsin
1 pakke vårløk
2 poser hvitvinseddik
1 dl sukker ^B
1½ dl vann ^B

Sprø kylling

300 g crispy kylling

Tilbehør

4 stk tortillalefser
1 pakke hvitløksdressing

bakepapir (kan sløyfes) ^B

aluminiumsfolie (kan
sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Syltet rødkål:** Kutt rødkålen i tynne skiver. Kok opp eddiken, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødkålen. La rødkålen trekke i laken frem til servering.
3. **Sprø kylling:** Legg kyllingen på et stekebrett med bakepapir, og stek den i ovnen i 12–15 minutter, eller til kyllingen er gyllen og sprø. Kutt kyllingen i stimler.
4. **Syltet rødkål, fortsettelse:** Kutt skallet av appelsinen, og del den i terninger. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Hell laken av rødkålen, og vend inn appelsinterningene og vårløken.
5. **Tilbehør:** Pakk tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering. Server hvitløksdressing til retten.