



Billedet kan afvige fra opskriften.

Mexicansk kylling "en papillotte" med majs og peberfrugt

Det skal du bruge

½ stk rød peber
½ stk løg
½ pk koriander, frisk
1 dåse majs
1 dåse kidneybønner
280 g kyllingebryst
1 pose mexican mix-krydderi
1 stk focaccia brød

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmeluft).
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 mexican 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.