



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salatbowl med kyllinggyros, maissalsa, rømme og hjemmelagde tortillachips

Tortillachips

4 stk hvetetortillaer

Salat

1 stk hjertesalat

Maissalsa

1 pakke maiskorn

1 stk rødløk

1 stk tomat

½ stk lime

Kyllinggyros

300 g kyllinggyros

Servering

150 g lettømme

½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Tortillachips:** Kutt tortillalefsene i trekantler eller mindre biter, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek dem i ovnen i 7–10 minutter, eller til de er sprø og gylne.
3. **Salat:** Kutt enden av salaten og skyll bladene i kaldt vann. Kutt bladene i strimler og ha dem i en serveringsskål.
4. **Maissalsa:** Hell laken av maisen. Skrell og finhakk rødløken. Skyll og kutt tomaten i små terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek maisen i omtrent 4 minutter, til den er gyllen, og ha den over i en serveringsskål. Vend inn rødløken, tomaten og saften fra halve limen, og krydre med salt og pepper.
5. **Kyllinggyros:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllinggyrosen i omtrent 4 minutter, til den er gjennomvarm.
6. **Servering:** Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene og rømmen til retten.



TIPS!

Stek løken et par minutter sammen med maisen, om dere ikke foretrekker rå løk.