



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Italienske kyllingtacos med capresesalsa, koriander og mandelpesto

Sitronbønner

1 pakke svarte bønner
½ stk sitron
½ pakke chiliflak

Capresesalsa

1 stk rødløk
1 stk tomat
1 pakke mozzarella
1 pose hvitvinseddik 15ml
1 ss olivenolje ^B

Koriander- og mandelpesto

1 bunt koriander
1 stk hvitløksfedd
1 pakke Grana Padano
1 pakke mandelflak
2 ss vann ^B
1 ss olivenolje ^B

Tortillaer

4 stk tortillalefser

Krydret kylling

300 g skivet kyllingfilet
½ pakke chiliflak
1 pakke oregano

salt ^B

pepper ^B

sukker ^B

aluminiumsfolie ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Sitronbønner:** Skyll bønnene i kaldt vann. Skyll sitronen godt, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Ha bønnene og skallet fra sitronen i en bolle. Tiltsett chiliflakene, litt av saften fra sitronen, og krydre med salt, pepper og litt sukker. Mos bønnene grovt med en gaffel. Smak til med mer av saften fra sitronen.

3. **Capresesalsa:** Skrell og finhakk rødløken. Skyll tomaten. Kutt tomaten og mozzarellaen i små terninger. Ha tomaten, mozzarellaen og løken i en bolle. Vend inn 1 ss olivenolje og eddiken, og krydre med salt og pepper.

4. **Koriander- og mandelpesto:** Skyll og grovhakk korianderen. Skrell hvitløken, og finriv hvitløken og Grana Padano-osten på et rivjern. Bruk en blender eller stavmikser, og kjø sammen koriander, hvitløken, osten, mandelflakene, 2 ss vann og 1 ss olivenolje til en pesto. Smak til med salt og pepper.

5. **Tortillaer:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i omtrent 5 minutter.

6. **Krydret kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 5 minutter. Krydre med salt, pepper, chiliflakene og oregano.

7. **Servering:** Fyll de varme tortillaene med sitronbønnene, kyllingen og capresesalsaen. Topp med koriander- og mandelpestoen.



TIPS!

Du kan også servere chiliflakene ved siden av retten, slik at dere selv kan bestemme hvor sterk dere ønsker maten.