



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Rösti taco med chilimarineret kylling, avocado, letsyltet rødkålssalat og limes dressing

## Chilimarineret kylling

1/2 stk løg  
2 stk kyllingelårsteaks  
1/2 pose røget chili

## Rösti

2 stk bagekartofler  
1 pose majsstivelse  
1 stk æg  
1/2 spsk smør <sup>b</sup>

## Letsyltet rødkålssalat

1/2 stykke rødkål  
1/2 stk lime  
1 tsk sukker <sup>b</sup>

## Limes dressing

1 dl creme fraiche 18%  
1/2 stk lime

## Servering

1 stk avocado  
1 pk koriander, frisk

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).

2. **Chilimarineret kylling:** Pil løg og skær i skiver. Kom løg og kylling i et ovnfast fad, krydr med røget chili og salt, tilsæt lidt olie og bland det hele godt sammen. Steg kylling med skindet opad i ovnen ca. 20 min. Skær kyllingen i mindre stykker inden servering.

3. **Rösti:** Skræl kartoflerne, hvis det ønskes, og riv dem groft. Pres så meget af væsken ud som muligt og kom de revne kartofler i en skål. Bland det godt sammen med majsstivelse, æg og lidt salt og peber. Varm en stor stegepande op til middelhøj varme og tilsæt smør og lidt olie. Tryk kartoffelblandingen ud i små flade kager og steg dem på begge sider til de er let gyldne ca. 3 min. i alt. Gentag til alt kartoffelblandingen er brugt. Læg röstis på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen under kyllingen, når der er 5 min. tilbage af kyllingens stegetid.

4. **Letsyltet rødkålssalat:** Fjern det yderste lag, skær rødkålen i tynde strimler og læg dem i en skål. Tilsæt sukker og lidt salt og pres limesaft over (resten skal bruges senere). Bland godt og lad det hele marinere indtil servering.

5. **Limes dressing:** Bland creme fraiche og saft fra resten af lime i en skål. Smag til med salt.

6. **Servering:** Del avocado på langs og fjern stenen. Tag avocadokødet ud med en ske og skær det i skiver. Skyl og hak koriander groft. Fyld rösti som tacos med avocado, kylling, rødkålssalat, limes dressing og koriander.