



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy kylinglår i wrap med kålsalat og søt chilisaus

Grønnsaker

½ stk grønn paprika
1 stk nektarin
1 stk lime
½ stk rødløk
100 g strimlet kålsalat

Crispy kylling

300 g crispy kylinglårkjøtt

Tortillas

4 stk tortillalefser

Tilbehør

1 pakke søt chilisaus

olje ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Grønnsaker:** Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skyll og kutt nektarinen i skiver, og limen i båter. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha kålsalaten, paprikaen, nektarinen og rødløken i en bolle. Skvis over saft fra limen, og bland det godt sammen.
3. **Crispy kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, til den er gjennomvarm og gyllen. Skjær kyllingen i mindre biter før servering.
4. **Tortillas:** Pakk tortillaene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen som anvist på pakken.
5. **Tilbehør:** Server den søte chilisausen til retten.



TIPS!

Varm kyllingen i ovnen ved 200 grader i omtrent 15 minutter.