



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Burrito med mexikrydret kylling, tomat/majssalat og avocadodressing

Det skal du bruge

1/2+1/2 stk løg
 300 g hakket kylling
 1/2 dåse bønner
 1 pose tomatsalsa
 1 pose three spices
 1 stk tomat
 1/2 stk jalapeño, frisk
 1 pk koriander, frisk
 1/2 dåse majskeer
 1 stk lime
 4 stk tortilla-wraps
 1/2 pose nachochips
 1 stk avocado
 1 dl creme fraiche 18%

Det skal du have

salt ^b
 peber ^b
 olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft). Du kan også varme tortillas i mikroovn, så sparer du energi ved ikke at tænde ovnen.
2. **Kødfyld:** Pil løg og skær i skiver. Hæld væden fra bønnemixen. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg kødet ca. 1 min. på hver side. ved høj varme, så det får lidt farve og stegeskorpe. Del kødet fra hinanden, tilsæt løg, bønner og salsa og mexi-krydderi efter smag. Lad det koge i ca. 10 min.
3. **Tortillas:** Pak tortillas ind i stanniol og varm dem ca. 5-7 min. i ovnen. I mikroovn skal de have ca. 20 sek. pr stk. uden stanniol. Kan også varmes på en tør pande ca. 10 sek. på hver side ved høj varme.
4. **Tomat/majssalat:** Skyl tomat og jalapeño. Del jalapeño på langs, fjern frøene og hak fint (undlad eller reducir mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Hak resten af løget og koriander og skær tomat i tern. Hæld væden fra majsene. Bland det hele sammen og smag til med salt, peber og limesaft. Skær resten af limen i både til servering.
5. **Avocado-dressing:** Del avocadoen og fjern sten og skal. Blend avocado og creme fraiche med en stavblender eller brug en gaffel til at mose det. Smag til med salt og peber.
6. **Kyllingeburritos:** Smør hver tortilla med avocado-dressing. Kom kødfyld, tomat/majssalat og let knuste nacho chips på. Rul sammen og servér med limebåde.