

Kylling mangosalsa med Tamales og Street corn cake deig (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Hell den varme melken/plantemelken i en skål sammen med smør. Tilsett Esgir mais pankopanering, mel, Tipiak quinoa, salt, TABASCO®, løk, hvitløk, paprika, alt av krydder og urter, både bløtt og tørt under omrøring. Bløtlegg maisblad eller ferdig kjøpte tamales-blad. Legg en porsjon Tamales-fyll i bladet og bind sammen som på bildet. Steam dette i konveksjonsovn i 14 min. Avkjøl om det skal brukes senere. I så tilfelle bak det i ovn i 5–7 min på 180 grader ved servering og server med mangosalsa og grillet kyllingbryst.



Om du lager Street Corn cakes; form små kaker som stekes i panne eller i ovn og server med topping etter ønske

Se oppskrift for [Mangosalsa](#)

Produkter

Panko Panering Glutenfri *(kan inneholde spor av Soya)	1 stk
Melk	40 ml
Smør	150 g
Bakepulver	10 g
Premium Mais	100 g
Quinoa Gourmand *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Egg,Lupiner,Melk,Selleri,Sennep,Sesamfrø,Soya)	200 g
Kullgrillet Paprika Rød&Gul	100 g
Løk	50 g
Hvitløk	20 g
TABASCO® Sauce 150 ml	20 ml
El Paradiso hakket chipotle	5 g
Koriander fersk	5 g
Maldon flaksalt bøtte 570g	10 g

*Allergener