

# Kylling Tacos (1 personer)

## Forberedelse

### Tilberedning

Bland alt tørket krydder. Kast så kyllingen og limejuice i kryddermiksen og stek sammen med hvitløk i oljen til gjennomstekt. Når kyllingen er klar, ta den til sides og riv den til ønsket konsistens med to gaffler. Ha kyllingfond, tomatpuré, chipotle og 2 dl vann i samme stekepanne. Kok opp mens du skrapes bunnen og kantene for å få med så mye smak som mulig. La miksen koke i noen minutter. Ha i revet kylling, bland denne godt med tomatsausen. Stek så hvetetortillas, topp disse med kylling miksen, syltet rødløk og koriander.



## Produkter

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Tortilla 11 cm *(Gluten,Hvete gluten) | 3 stk |
| Kyllingfond *(Selleri)                | 20 ml |
| El Paradiso Chipotle in Adobo         | 10 ml |
| Tomatpuré                             | 50 g  |
| Raps&Olivenolje                       | 50 ml |
| Maldon flaksalt bønne 1,4 kg          | 10 g  |
| Spisskumin                            | 10 g  |
| Pepper                                | 10 g  |
| Oregano                               | 10 g  |
| Paprika Pulver                        | 10 g  |
| Hvitløkspulver                        | 10 g  |
| Kylling lårkjøtt                      | 1 kg  |
| Hvitløk                               | 20 g  |
| Limejuice fersk                       | 50 ml |
| Koriander                             | 10 g  |
| Syltet rødløk                         | 20 g  |

\*Allergener