

Oppskrift

# Taco med grillet Livèchekylling, ananassalsa og chilimajones



Press saften fra 2 lime og rasp skallet fra 1 lime. Bland med resten av ingrediensene til grillmarinaden og ha i en plastpose sammen med kyllingen. Legg kaldt i minst 30 minutter, gjerne 3 timer.

2

Skrell og del ananas og mango i små terninger. Hakk paprika i biter og finhakk chili og rødløk. Bland alt sammen til en salsa. Rasp limeskall og press ut saften. Vend limesaft og -skall og grovhakket koriander inn i salsaen.

3

Fjern kyllingfiletene fra marinaden og grill på høy varme til akkurat gjennomstekt, 6-8 minutter på hver side. La hvile i 10 minutter og del i skiver. Server i tortillalefser med strimlet salat, avokado i skiver, ananassalsa og chilimajones.

## Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



## Ingredienser

Livèche kyllingfilet	4 stk
Hjertesalat	1 stk
Avokado	2 stk
Chilimajones	1 dl
Tortillalefser, små	8 stk
<b>Grillmarinade</b>	
Olivenolja	1 dl
Lime	2 stk
Brunt sukker	1 ss
Spisskummen	1 ts
Chilipulver	1 ts
Hvitløkspulver	1 ts
Salt	1 ts

## Ananassalsa

Ananas	1 stk
Mango	0,5 stk
Rød paprika	1 stk
Rød chili	1 stk
Rødløk	1 stk
Lime	1 stk
Frisk koriander	1 potte