

Oppskrift

Taco med kylling og salsa



1

Salsa

Kutt tomat, rødløk og chili i små biter. Ha det i en bolle, press over lime og smak til med salt. Finhakk koriander og bland inn. Sett til side.

2

Stek kyllingen raskt i litt olje. Snitt reddik og kål med mandolin.

3

Fordel salsa, kyllingbiter, kål og reddik i tacolefser. Avslutt med en skvis lime og et dryss koriander.

Produkter i denne oppskriften

Ky.filet Strimlet Singelfr 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior sousvidekokt kyllinglår i biter

500 g

eller ev. Prior Kyllingfilet strimlet

Salsa

Tomat	200 g
Rødløk	0,5 stk
Lime	0,5 stk
Salt	
Koriander	2 ss
Grønn chili	1 stk
Kål	0,25 stk
Reddiker	4 stk
Lime	1 stk
Små maistortillas	