

Oppskrift

Kylling BBQ-burritos med salsa, yoghurt- og rømmedressing



1

Lime- og korianderris

Press lime i den kokte risen, finhakk koriander og vend inn.

2

Rømmedressing

Bland yoghurt og rømme i en bolle.

Rør inn saus fra Chipotle in adobo, spisskummen og oregano.

Smak til med salt og pepper.

3

Kylling

Stek BBQ-kylling i litt vegetabilsk olje på middels til høy varme, til gjennomstekte og gylne.

4

Burrito

Tørk pannen og varm tortillalefsene til de blir myke.

Fordel korianderris, avsilte og skylte bønner, kylling, et dryss revet ost og tomatsalsa og brett «burritos way».

Varm opp litt vegetabilsk olje i pannen på middels varme og stek burritoene med skjøten ned og snu når de er gylne.

Stek gylne på andre siden.

Server nystekte burritos med rømmedressing og ekstra salsa.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Str Kryddermarinert 3x2kg Fr Enh



Ingredienser

Lime- og korianderris

Kokt ris	150 g
Lime	1 stk

Rømmedressing

Gresk yoghurt	1 dl
Rømme	1 dl

Saus fra Chipotle in adobo 1 ss

Lime- og korianderris

Rømmedressing

Fyll

Spisskummen	0,5 ts
Oregano	0,5 ts
Salt og pepper	

Fyll

Prior Kylling strimlet BBQ-marinert	200 g
Koriander, liten potte	1 stk
Sorte bønner	120 g
Revet ost	80 g
Tomatsalsa	100 g
Tortillalefser, store	4 stk
Ekstra salsa til servering	