



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Italienske kyllingtacos med capresesalsa, koriander og mandelpesto

## Sitronbønner

1 pakke hvite bønner  
½ stk sitron  
½ pakke chiliflak

## Capresesalsa

1 stk rødlok  
1 stk tomat  
1 pakke mozzarella  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>  
1 ss rødvinseddik <sup>B</sup>

## Koriander- og mandelpesto

1 bunt koriander  
1 stk hvitløksfedd  
1 pakke Grana Padano  
1 pakke mandelflak  
2 ss vann <sup>B</sup>  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Tortillaer

4 stk tortillalefser

## Krydret kylling

300 g skivet kyllingfilet  
½ pakke chiliflak  
1 pakke basilikum og oregano

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

sukker <sup>B</sup>

aluminiumsfolie <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare



## TIPS!

Du kan også servere chiliflakene ved siden av retten, slik at gjestene selv kan bestemme hvor sterk de ønsker maten.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Sitronbønner:** Skyll bønnene i kaldt vann. Skyll sitronen godt, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Ha bønnene og skallet fra sitronen i en bolle. Tilsett chiliflakene, litt av saften fra sitronen, og krydre med salt, pepper og litt sukker. Mos bønnene grovt med en gaffel. Smak til med mer av saften fra sitronen.

3. **Capresesalsa:** Skrell og finhakk rødloken. Skyll tomaten. Kutt tomaten og mozzarellaen i små terninger. Ha tomaten, mozzarellaen og løken i en bolle. Vend inn 1 ss olivenolje og 1 ss eddik, og krydre med salt og pepper.

4. **Koriander- og mandelpesto:** Skyll og grovhakk korianderen. Skrell hvitløken, og finriv hvitløken og Grana Padano-osten på et rivjern. Ha korianderen, hvitløken, osten, mandelflakene, 2 ss vann og 1 ss olivenolje i en mikser. Krydre med litt salt og pepper. Miks det hele til en pesto.

5. **Tortillaer:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i omtrent 5 minutter.

6. **Krydret kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 5 minutter. Krydre med salt, pepper, chiliflakene og urtemiksen.

7. **Servering:** Fyll de varme tortillaene med sitronbønnene, kyllingen og capresesalsaen. Topp med koriander- og mandelpestoen.