



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i tortilla med syltet rødkål, appelsin og hvitløksdressing

Syltet rødkål

300 g rødkål
1 stk appelsin
1 pakke vårløk
½ dl eddik 7 %^B
1 dl sukker^B
1½ dl vann^B

Kylling

300 g skivet kyllingfilet

Tilbehør

4 stk tortillalefser
1 pakke hvitløksdressing

olje^B

salt^B

pepper^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes)^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Syltet rødkål:** Kutt rødkålen i tynne skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødkålen. La rødkålen trekke i laken frem til servering.

3. **Kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 4 minutter, eller til den er gyllen og gjennomstekt. Krydre med salt og pepper.

4. **Syltet rødkål, fortsettelse:** Kutt skallet av appelsinen, og kutt den i terninger. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Hell laken av rødkålen, og vend inn appelsinen og vårløken.

5. **Tilbehør:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering. Server hvitløksdressing til retten.



TIPS!

Ønsker du mer smak i rødkålen, kan du ha litt revet ingefær og hel pepper i syltelaken.