



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Revet kyllingtaco med strimlet kål, rødløk og meksikansk maissalat

Revet kylling og hvetetortilla

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
4 stk hvetetortillaer

Meksikansk maissalat

1 stk tomat
1 pakke mais
½ pakke aioli
½ pakke røkt chilimix
½ stk lime

Til servering

1 stk rødløk
½ stk lime
½ bunt koriander
120 g strimlet kålsalat

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Revet kylling og hvetetortilla:** Ha kyllingen og kraften fra pakken i en ildfast form. Dekk formen med aluminiumsfolie, og stek kyllingen midt i ovnen i 15 minutter. Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie.

3. **Revet kylling og hvetetortilla, fortsettelse:** Ta kyllingen ut av ovnen, og riv kyllingen fra hverandre med to gaffler. Stek kyllingen videre uten folie i 10 minutter, og varm tortillalefsene i ovnen med kyllingen.

4. **Meksikansk maissalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Sil laken av maisen. Ha maisen og tomaten i en bolle. Vend inn aiolien, og smak til med den røkte chilimixen, salt, pepper og saften fra den halve limen (se tips).

5. **Servering:** Skrell og kutt rødløken i strimler. Press litt limesaft over løken og vend sammen. Kutt resten av limen i båter. Skyll og grovhakk korianderen. Server limebåtene, kålsalaten, korianderen og rødløken til retten.



TIPS!

Ha gjerne litt av skallet fra limen i maissalaten, men husk å skylle limen godt først.