



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salatbowl med kyllinggyros, maissalsa, avokadohummus og hjemmelagde tortillachips

Tortillachips

3–4 stk hvetetortillaer

Salat

1 stk hjertesalat

Maissalsa

1 pakke maiskorn

1 stk rødløk

1 stk tomat

½ stk lime

2 ss soyasaus ^B

Kyllinggyros

300 g kyllinggyros

Servering

1 pakke avokadohummus

½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Tortillachips:** Kutt tortillalefsene i trekanter eller mindre biter, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek dem i ovnen i 7–10 minutter, eller til de er sprø og gylne.

3. **Salat:** Kutt enden av salaten og skyll bladene i kaldt vann. Kutt bladene i grove biter og ha dem i en serveringsskål.

4. **Maissalsa:** Hell vannet av maisen. Skrell og finhakk rødløken. Skyll og kutt tomaten i små terninger. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek maisen i omtrent 5 minutter, til den er gyllen. Tilsett rødløken og stek videre i et minutt. Vend inn tomaten, 2 ss soyasaus, saften fra halve limen, og krydre med pepper. Ha maissalsaen over i en serveringsskål.

5. **Kyllinggyros:** Bruk stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til middels høy varme. Ha i litt olje, og stek kyllinggyrosen i omtrent 4 minutter, til den er gjennomvarm.

6. **Servering:** Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene og avokadohummusen til retten.