



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pulled kyllingtaco med strimlet kål, rødløg og mexicansk majssalat

Pulled chicken

250 ca-g pulled chicken

Soft tacos

4 stk soft tacos

Mexicansk majssalat

2 stk tomater

1 dåse majskeer

½ pose aioli

½ stk lime

Servering

½ stk lime

½ stk rødløg

100 g kålmix

½ pk koriander, frisk

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Pulled chicken:** Kom kylling med marinade i et ovnfast fad. Dæk fadet med stanniol og steg kyllingen midt i ovnen i 10 min. Tag fadet ud af ovnen og riv kyllingen fra hinanden med to gafler. Varm videre uden folie i 5 min.
3. **Soft tacos:** Pak tacos ind i stanniol og varm i ovnen sammen med kyllingen, når den er revet fra hinanden. I mikroovn skal de have ca. 20 sek. pr stk. uden stanniol. Kan også varmes på en pande ved høj varme 15 sek. på hver side.
4. **Mexicansk majssalat:** Skyl og skær tomat i tern. Hæld lagen fra majsene og kom dem i en skål med tomaterne. Vend aioli i og smag til med lidt salt, peber og limesaft.
5. **Servering:** Pil rødløg og skær i strimler. Pres lidt limesaft over og vend sammen kålmix. Skyl og hak koriander groft. Kom lidt kylling i hver taco og herefter kålblandingen. Top den med majssalat og drys med koriander til sidst.