



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Mexicansk kylling "en papillotte"

Det skal du bruge

½ stk rød peber
½ stk løg
½ pakke koriander, frisk
140 g majserner
½ dåse chilibønner
280 g kyllingebryst
1 pose mexican mix-krydderi
1 stk foccacia brød

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 Skyl og skær peberfrugt i tynde strimler. Pil og skær løg i tynde skiver. Skyl og hak koriander groft.
- 3 Læg 1 stk bagepapir pr. person ud på bordet TIP: alternativt kan du bruge stanniol. Fordel peberfrugt, løg, majs og bønner på hvert stykke papir. Læg et kyllingebryst oven på og kom et par spsk chilisaucen fra bøtterne over. Krydr med mexican mix, salt og peber og top med koriander.
- 4 Luk papiret godt om indholdet, så der laves nogle små pakker. Bag dem i ovnen i 25 min.
- 5 Varm brødet med i ovnen de sidste 5 min.
- 6 Servér én pakke til hver med lunt brød til.

Allergener

Gluten, Hvede

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.397 kj / 573 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	10,3 g
heraf mættede fedtsyrer	1,2 g
Kulhydrat	69,8 g
heraf sukkerarter	9,3 g
Protein	50,3 g
Salt	5,1 g
Kostfibre	8,6 g