



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken taco med mangosalsa

Chicken taco

Minutfilé 330 g
Fajitakrydda ½ förp
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten ½ dl

Mangosalsa

Mango 1 st
Rödlök 1 st
Koriander 20 g
Lime 1 st
Chili flakes
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Krispsallad 1 st
Tortillabröd 1 förp
Matyoghurt 1 dl

- 1. Chicken taco:** Skiva minutfilé. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek kycklingen på hög värme ca 2 min. Tillsätt fajitakrydda och vatten. Sjud ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
- 2. Mangosalsa:** Skala och tärna mango. Finhacka rödlök och grovhacka koriander. Lägg allt i en skål. Skölj limen noga i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt limeskal, pressad saft från limen och lite neutral olja till skålen. Smaka av med chili flakes, lite salt och nymald svartpeppar.
- 3. Tillbehör:** Plocka blad från krispsalladen. Värm gärna tortillabröden i en het och torr stekpanna.
- 4.** Fyll tortillabröden med chicken taco, mangosalsa, krispsallad och matyoghurt.