



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken taco wrap med grönsaksplock

Tillbehör

Tomat 3 st
Rödlök ½ st
Romansallad ½ st
Tortillabröd 1 förp
Gurka ½ st

Tzatziki

Gurka ½ st
Matyoghurt 1 dl
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Tacokyckling

Minutfilé 300 g
Tacokrydda ½ påse
🏠 Salt 1 krm
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vatten ¾ dl

1. Tärna tomater och gurka. Strimla rödlök. Plocka blad av romansallad. Lägg upp i skålar.
2. **Tzatziki:** Grovriv gurka och krama ur vätskan. Blanda gurkan med matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
3. **Tacokyckling:** Skiva kyckling minutfilé i mindre bitar och krydda med salt. Hetta upp olivolja i en stekpanna och bryn kycklingen 2-3 min. Tillsätt tacokrydda och vatten. Låt puttra på svag värme 3-4 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
4. Servera tacokyckling med tortillabröd (se tips), grönsaksplock och tzatziki.