



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pulled chicken tortilla med redslaw och rostad majs

## Pulled chicken

Kycklingfilé 300 g  
🏠 Vatten 6 dl  
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

## Sötsur sås

Japansk soja 1 msk  
Spiskummin ½ tsk  
🏠 Ketchup 2 msk  
🏠 Neutral olja 1 msk  
🏠 Tomatpuré ½ msk  
🏠 Flytande honung ½ msk  
🏠 Rödvinvinäger ½ msk  
🏠 Sambal oelek ½ tsk  
🏠 Vitlök 1 klyfta  
🏠 Svartpeppar

## Redslaw

Rödkål 200 g  
Dijonsenap ½ msk  
Matyoghurt ½ dl  
🏠 Salt 1 krm  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Vitvinvinäger 2 tsk

## Rostad majs

Majs ½ förp  
Spiskummin 1 krm  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt

## Till servering

Tortillabröd ½ förp  
Salladslök 1 förp

**1. Pulled chicken:** Lägg kycklingfilé i en kastrull och fyll på med vatten så det täcker. Tillsätt smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 17 min, tills kycklingen är helt genomkokt (innertemp 72°C). Lägg över kycklingen på en tallrik och dra sönder den med två gafflar.

**2. Sötsur sås:** Lägg ketchup i en liten kastrull. Rör ner japansk soja, neutral olja, tomatpuré, flytande honung, rödvinvinäger, spiskummin, sambal oelek, pressad vitlök och nymald svartpeppar. Låt koka ihop ca 2 min. Blanda såsen med pulled chicken.

**3. Redslaw:** Finstrimla rödkål och lägg i en bunke. Blanda ner salt, nymald svartpeppar, vitvinvinäger, dijonsenap och matyoghurt.

**4. Rostad majs:** Häll av majs. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek majs, spiskummin och lite salt ca 3 min på hög värme. Torka ur och spara pannan.

**5. Skiva salladslök fint.** Värm tortillabröd någon sekund per sida i den använda stekpannan. Fyll varma tortillabröd med pulled chicken, redslaw, rostad majs och salladslök.