



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingburrito med ovnsbakte grønnsaker, curry- og mangodressing og syltet rødløk

Kyllingburrito

½–1 stk gul løk
½–1 stk rød paprika
300 g kyllinggyros
2–4 stk tortillalefser

Villrisblanding

125 g villrisblanding

Til servering

50 g tobladssalat
½ pakke curry- og mangodressing
½ pakke syltet rødløk

- 🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Kyllingburrito:** Skrell og kutt løken i grove biter. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove biter. Fordel kyllingen, løken og paprikaen utover en smurt ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek det hele midt i ovnen i 15–20 minutter.
- 3 **Villrisblanding:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4 **Kyllingburrito, fortsettelse:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og legg dem i ovnen når det gjenstår 5 minutter av kyllingen og grønnsakenes steketid.
- 5 **Servering:** Skyll salaten. Fyll tortillalefsene med risen, salaten, kyllingen og de ovnsbakte grønnsakene. Topp med curry- og mangodressing og den syltede rødløken.

Tips fra kokken: Snu litt på kyllingen og grønnsakene halvveis i steketiden, så de blir jevnt stekt.