



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydderstekte kyllingkaker i hvete- og maistortillas, fylt med gresk salat og fetakrem

Fetakrem

100 g fetaost
75–150 g yoghurt
naturell

Gresk salat

1 stk agurk
1 stk tomat
1 stk sjalottløk
🏠 1 ss olivenolje
🏠 1 ts eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Tortillas

4 stk tortillalefser

Kyllingkaker

300 g kyllingkaker
½–1 pakke røkt
paprikakrydder
🏠 1 ts smør

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Fetakrem:** Ha fetaosten i en skål, og mos den med en gaffel (se tips). Pisk inn yoghurten, og smak til med salt og pepper.
- 3 **Gresk salat:** Skyll agurken og tomaten, og skrell sjalottløken. Kutt agurken og tomaten i terninger, og løken i tynne skiver. Bland sammen 1 ss olivenolje, 1 ts eddik og litt salt og pepper i en salatbolle, og vend inn tomaten, agurken og løken.
- 4 **Tortillas:** Pakk tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter.
- 5 **Kyllingkaker:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Kutt kyllingkakene i mindre biter, og stek dem i stekepannen under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til de er gylne og gjennomvarme. Ha i 1 ts smør, og krydre med ønsket mengde av det røkte paprikakrydderet. Vend paprikasmøret og kyllingkakene godt sammen.
- 6 Sett sammen tortillasene med kyllingkakene og den greske salaten, og topp med fetakremen. God middag!

Tips fra kokken: Man kan også servere fetaosten i agurksalaten, og servere yoghurten som en dressing alene, hvis man heller ønsker det.