



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingburrito med ovnsbakte grønnsaker og curry- og mangodressing

## 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

🏠 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.

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