

Oppskrift

Taco med grillet Livèchekylling, ananassalsa og chilimajones



1

Press saften fra 2 lime og rasp skallet fra 1 lime. Bland med resten av ingrediensene til grillmarinaden og ha i en plastpose sammen med kyllingen. Legg kaldt i minst 30

minutter, gjerne 3 timer.

2

Skrell og del ananas og mango i små terninger. Hakk paprika i biter og finhakk chili og rødløk. Bland alt sammen til en salsa. Rasp limeskall og press ut saften. Vend limesaft og -skall og grovhakket koriander inn i salsaen.

3

Fjern kyllingfiletene fra marinaden og grill på høy varme til akkurat gjennomstekt, 6-8 minutter på hver side. La hvile i 10 minutter og del i skiver. Server i tortillalefser med strimlet salat, avokado i skiver, ananassalsa og chilimajones.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Livèche kyllingfilet 4 stk

Hjertesalat 1 stk

Avokado 2 stk

Chilimajones 1 dl

Tortillalefser, små 8 stk

Grillmarinade

Olivenolje 1 dl

Lime 2 stk

Brunt sukker 1 ss

Spisskummen 1 ts

Chilipulver 1 ts

Hvitløkspulver 1 ts

Salt 1 ts

Ananassalsa

Ananas 1 stk

Mango 0,5 stk

Rød paprika 1 stk

Rød chili 1 stk

Grillmarinade

Ananassalsa

Rødløk

1 stk

Lime

1 stk

Frisk koriander

1 potte