

Oppskrift

# Meksikansk kyllingburger med guacamole og maissalsa



1

Lag maissalsa ved å finhakke paprika, rødløk, chili og koriander og vende med avrent mais, limesaft og -skall, spisskummen, salt, pepper og olje.

2

Lag guacamole. Del tomat i to, skrap ut innmaten og finhakk tomatkjøttet. Finhakk vårløk og mos avokado. Rør alt sammen med limesaft, salt, pepper og chilipulver.

3

Krydre kyllingfilet med tacokrydder og stek i en medium varm stekepanne til gylne på begge sider og akkurat gjennomstekt.

4

Del grove burgerbrød i to og server med salat, tomatskiver, guacamole, kylling og maissalsa.

## Produkter i denne oppskriften

Matboden Kyllingfilet Press 120g Fr Enh



## Ingredienser

Matboden Kyllingfilet presset	4 stk
Tacokrydder	2 ss
Hamburgerbrød grove	4 stk
Salatblader	4 stk
Tomatskiver	8 stk
<b>Guacamole</b>	
Tomat	1 stk
Vårløk	1 stk
Avokado	2 stk
Lime	0,5 stk
Salt og pepper	
Chilipulver	0,5 ts
<b>Maissalsa</b>	
Rød paprika	0,5 stk
Rødløk	0,5 stk
Grønn chili	1 stk
Frisk koriander, hakket	2 ss
Mais, hermetisk	4 dl
Lime	1 stk
Spisskummen, malt	0,5 ts

## Guacamole

### Maissalsa

Salt og pepper

Olivenolje

1 ss