

Oppskrift

## Taco med kylling og salsa



1

### Salsa

Kutt tomat, rødløk og chili i små biter. Ha det i en bolle, press over lime og smak til med salt. Finhakk koriander og bland inn. Sett til side.

2

Stek kyllingen raskt i litt olje. Snitt reddik og kål med mandolin.

3

Fordel salsa, kyllingbiter, kål og reddik i tacolefser. Avslutt med en skvis lime og et dryss koriander.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Striml Singelfr 5kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior sousvidekokt kyllinglår i biter 500 g

eller ev. Prior Kyllingfilet strimlet

### Salsa

Tomat 200 g

Rødløk 0,5 stk

Lime 0,5 stk

## Salsa

Salt	
Koriander	2 ss
Grønn chili	1 stk
Kål	0,25 stk
Reddiker	4 stk
Lime	1 stk
Små maistortillas	