

Kyllingekebab i tortilla med hot guacamole, salsa og creme fraiche

4 personer

Ingredienser

400 g kyllingekebab

1 frissé salathoved

2 store tomater

1 rødløg

2 gule peberfrugter

4 store bløde tortillas

Hot guacamole

2 store modne avocadoer

1-2 fed presset hvidløg

½ spsk. finthakket rød chili

1 finthakket tomat

2 spsk. citronsaft

2 spsk. creme fraiche

1 tsk. salt

1 spsk. hakket frisk koriander (kan udelades)

2 dl. salsa

2 dl. creme fraiche

Tilberedning

Tilbered kyllingekebab i ovnen ved 200°C i ca. 8 minutter, vend jævnligt undervejs, eller steg det på panden.

Pluk frissé salat i mindre stykker, skær tomater, rødløg og peberfrugter i strimler.

Mos kødet fra avocadoerne med en gaffel til en ensartet masse. Bland med hvidløg, chili, tomat, citronsaft og creme fraiche og smag til med salt.

Tilsæt evt. hakket frisk koriander og lad guacamolen trække min. 30 minutter inden servering.

Lun tortillas efter anvisning på pakken. Anret på hver tortilla salat og strimler af tomat, rødløg og peberfrugt, og læg her på den varme kyllingekebab. Fold tortillas og anret f.eks. i et glas

Bland resten af grønsagerne til en salat og server den ved siden af.

Server med hot guacamole samt salsa og kold creme fraiche.

