

Chili-lime filet med passions-ananas salsa

4 personer

Ingredienser

4 stk Danpo kyllingefilet

Olie til pensling

Salsa

1 skive frisk ananas

2 passionsfrugter

1 knsp. Sambal oelek

1 tsk. akaciehonning

Evt. limesaft

Tilbehør

2 tykke skiver frisk ananas

2 store faste friske ferskner

Olie

Grillkrydderi med citrus fra Santa Maria

8 soft totillas eller 4 wrap tortillas

140g reven cheddar

Tandstikker

Tilberedning

Blend eller hak ananas meget fint, så konsistensen er som grov mos.

Rør ananasmosen sammen med kødet fra passions-frugterne, sambal oelek og akaciehonning. Smag til med en anelse limesaft, hvis frugterne er meget søde. Pensel fileterne med olie og grill eller steg dem ca. 5 min. på hver side i god afstand til kullene.

Grillede citruskrydrede ananas og ferskner.

Halver ananasskiverne og fjern stokken. Halver ferskenerne og fjern stenen. Pensel frugterne med olie og drys med grill krydderi. Grill ananas og fersken 3-4 min. på hver side.

Drys tortillas med reven cheddar og grill krydderi. Rul dem sammen enkeltvis og luk med en tandstik. Grill tortillarullerne ca. 2 min. på hver side.

