

# Krydrede kyllingestrimler i majspandekager

10 personer

## Ingredienser

1250 g. kyllingestrimler  
2½ tsk. stødt koriander  
5 tsk. spidskommen  
2½ tsk. gurkemeje  
2½ tsk. ingefær  
5 tsk. karry  
2½ tsk. paprika  
½-1 spsk. chili  
2½ tsk. salt  
2½ spsk. kokosolie

## Majspandekager

500 g. majsmel  
1 l. mælk  
15 æg  
5 spsk. olie  
2½ tsk. salt

## Raita dressing

5 dl. græsk yoghurt  
2½ spsk. frisk koriander  
2½ spsk. frisk mynte  
500 g. agurk  
Salt og peber

## Salat

1 stort rødt spidskål eller 2 små  
5 avocadoer  
Friske krydderurter f.eks. koriander og  
bredbladet persille  
2-3 lime

## Tilberedning

Bland alle krydderierne sammen. Opvarm kokosolien i en pande og steg krydderierne i olien i ½ minut inden kyllingestrimlerne tilsættes og steges med, til de er gennemstegte, ca. 5-6 minutter ved middel varme.

Pisk majsmel med mælk, æg, olie og salt til dejen er glat og uden klumper. Bag pandekagerne - evt. i lidt fedtstof - på en pande.

Hak koriander og mynte og rør det i yoghurten. Flæk agurken på langs og fjern kernerne ved at skrabe på langs med en teske. Hak agurken og rør det i yoghurten. Smag til med salt og peber og lad dressingen trække mindst ½ time i



**Gó ide:** Der kan naturligvis også bruges kyllingefilet eller inderfilet i clubsandwich - og så blot strimle og krydre dem.

køleskabet inden servering.

Snit den røde spidskål meget fint, del avocado og lime i tynde både.

Server majsbrødkagerne med krydrede kyllingestrimler, rød spidskål, avocado, krydderurter og lime, samt raita dressing.