

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.