

Hotwings med BBQ, grillede pandekagechips og grov salsa med feta

4 portioner

Ingredienser

Kylling

1 pakke kyllinge hotwings med BBQ

Pandekagechips

4 mellemstore tortillapandekager

1 spsk. olie

Salsa

1 agurk

4 forårsløg

400 g cherrytomater

1 gul peberfrugt

1 dl. bredbladet persille

1 dl. frisk mynte

300 g kogte kikærter

1 citron

1 dl. olivenolie

1 fed hvidløg

2 tsk. finthakket rød chili

1 tsk. salt

Friskkværnet peber

100 g feta



Tilberedning:

Kylling

Tilbered hotwings med BBQ efter anvisning på emballagen.

Pandekagechips

Skær tortillapandekagerne ud i trekanter ved at dele hver tortilla i 6 eller 8 stykker. Pensl stykkerne med lidt olie og grill dem et par minutter, til de er sprøde.

Salsa

Fjern kerner i agurken og skær den i tern. Skær forårsløg i tynde skiver, cherrytomater i kvarte og peberfrugt i små tern. Hak persille og mynte eller skær det i tynde strimler. Bland det hele sammen med kikærterne og anret i et fad.

Riv citronskallen fint og pres saften fra citronen. Bland saft, skal og olie godt sammen. Pres hvidløget og rør det i sammen med rød chili, salt og peber. Hæld marinaden over salsaen og bland det godt rundt. Smuldr fetaen over salsaen lige inden servering.

Server grillede hotwings med tortillapandekagechips og grov salsa med feta.