

Chilikylling med ostetortillas og bagte majs.

4 personer

Ingredienser

4 stk. Danpo kyllingekoteletter

Chili krydderimix

4 hvedetortillas

Mozarella blandet med chili

Kryddermix

4 friske majs

Smør

Salsa

Tilberedning

Koteletterne brunes på en pande, krydres med chili kryddermix og steges færdig i ovnen.

Hvedetortillas drysses med osteblandingen og bages gyldne i ovnen.

De friske majs renses, de yderste blade og skæg fjernes. Herefter åbnes og smøres de med smør, bages i ovnen i ca. 20-25 min. ved 200°C og serveres varme.

Kan også serveres med mexikanske ris eller en grøn salat.



Da denne ret er meget krydret, anbefales det, at servere en kold sauce til, som er rimelig neutral.