

# Mexicansk chili kylling med grov guacamole

4 personer

## Ingredienser

4 stk Danpo kyllingefileter  
Olie til stegning  
2-3 chilier uden kerner  
1 tsk. spidskommen  
2 tsk. paprika  
2 ds. kidney bønner i saltlage  
2-3 spsk. appelsin- eller limesaft  
Salt, peber  
1 bdt. snittede forårsløg

## Grov guacamole

2 avocado  
2 tomater  
2 spsk. limesaft  
1-2 finthakkede grønne chilier uden kerner  
1/2 bdt. frisk hakket koriander  
Salt

## Tilbehør

Tortilla

## Tilberedning

Skær kyllingefileterne i små tern. Svits kyllingestykkerne i olie tilsat chili, spidskommen og paprika i ca. 3 min. Tilsæt appelsinsaft og kidneybønner der er skyllet godt i koldt vand, og lad det simre 3 min. Smag til med salt og peber og drys med forårsløg. Server på lune tortillaer med guacamole.

## Grov guacamole

Halver tomaterne, fjern kernerne og hak tomatkødet groft. Mos avocadokødet let med en gaffel og bland med tomat, limesaft, chili og koriander. Smag til med salt og server.

