

# Mexicansk chili kylling med grov guacamole

10 personer

## Ingredienser

10 stk Danpo kyllingefileter  
Olie til stegning  
4-5 chilier uden kerner  
2 tsk. spidskommen  
4 tsk. paprika  
3 ds. kidney bønner i saltlage  
4-6 spsk. appelsin- eller limesaft  
Salt, peber  
2 bdt. snittede forårsløg

## Grov guacamole

4 avocado  
4 tomater  
4 spsk. limesaft  
3-4 finthakkede grønne chilier uden kerner  
1 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.

