

# Braiseret bbq kylling i øl

Opskrift til 4 personer, 10 af de her kvarte klappere

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

30-35 minutter

Samlet tid

40-45 minutter

## Ingredienser

### Braiseret kylling

- 450 g kyllingebryst
- 1 lille spsk. stødt spidskommen
- 1 lille spsk. paprika
- 1 godt nip cayennepeber
- 1 lille spsk. salt og godt med peber
- 1 god spsk. brun farin
- 1 spsk. sennep
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. eddike
- 100 g tomatpuré (tomatpasta)
- 2 dl øl

### Desuden

- Tortillaspandekager, 5 stk. til mængden af fyld
- Revet cheddar (en lille håndfuld i hver)
- evt. creme fraiche til servering

### Avocadosalsa

- 1 majscolbe
- 1 avocado
- 2 spsk. limesaft
- 1 tsk. frisk rød chili
- 1 spsk. finthakket rødløg
- 2 spsk. finthakket frisk koriander
- 1-2 spsk. olie
- salt og peber

## Sådan gør du

1. Hvis du serverer med sals og ønsker at bruge kolber, så kog en majscolbe som det første.

2. Ellers skal kylling skæres i mindre stykker og kommes i en gryde sammen med krydderierne, sennep, brun farin, revet hvidløg, eddike, tomatpuré og øl. Rør det sammen og sæt et låg på. Lad det små simre i 20-25 minutters tid, til kødet er godt mørt. Du kan lige røre et par gange undervejs. Mit komfur stod på 6 ud af 9.
3. Imens tændes ovnen på 200 grader.
4. Lav din salsa nu, skær majs fra kolben og kom dem i en skål sammen med finthakket rødløg, chili og koriander. Skær avocado i tern og kom ved. Pres limesaft over og bland rundt med lidt olie, salt og peber. Sæt den på køl imens du laver dine tacos:
5. Skær tortillaspandekager over, så de er halve. Pensl evt. med lidt olie på den ene side, vend dem og kom så lidt cheddar i hver.
6. Kyllingekødet skal nu trækkes fra hinanden med to gaffler. For ikke at gøre det i bunden af gryden, kan du også komme det over i en skål og gøre det her i.
7. Kom en god skefuld fyld over i pandekagerne, luk dem sammen og bag i ovnen i små 10 minutter.
8. Server til salsa og evt. en klat creme fraiche.