

Burrito

Opskrift til Til 5 hele buritos

Forberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Salsa

- 3 peberfrugter
- 1/2 rød frisk chili
- 4 fed hvidløg
- olie til stegning
- 300 g tomat
- 1 rødløg
- 1 spsk. limesaft
- godt med salt og peber

Guacamole

- 3 avocadoer
- 1 lille rødløg
- en god håndfuld frisk koriander
- 1 fed hvidløg
- 3 cm frisk rød chili
- 1/2 lime (saften)
- salt og peber

Desuden

- 5 tortillas pandekager
- 400 g kyllingebryst
- 1 pose cheddarost

Sådan gør du

1. Start med at grille dine kyllingebryst, de må gerne være dejlig sprøde uden på.
2. Skær dem efterfølgende i tynde skiver.
3. Imens de steger kan du forberede din salsa og guacamole
4. Salsa: skær 2 peberfrugter, chili og hvidløg i mindre tern og steg dem godt i olie på panden i 3-4 minutter. De må gerne få ret hård varme.
5. Kom det i en blender og kør.
6. Hak tomater, den sidste peberfrugt og rødløg og kom det i en skål sammen med salt og peber. Efter 5-10 minutter kan du evt. hælde ovenskydende væske fra skålen.
7. Kom dét der er i blenderen ned i skålen og rør rundt. Smag til med limesaft og ekstra salt og

peber.

8. Guacamole: Skær avocado i tern og kom i en skål sammen med finthakket rødløg, koriander, hvidløg og chili. Smag til med limesaft, salt og peber.
9. Nu skal din burrito samles. Kom en tortillas ud på en bord, tag en håndfuld revet ost og kom over. Læg så lidt kylling over og kom en god skefuld salsa og guacamole ved. Luk den sammen og læg den i et paninijern. Du kan også sagtens blot stege dem på en pande. Efter et minuts tid i jernet, er de færdige.