

Mexi tacos med majssalsa

Opskrift til 9 stk, 3 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Majssalsa

- 2 majscolber
- 3 spsk. mayonnaise, gerne med smag af jalepenos og lime
- 1 tsk. limeskal
- 1 lille fed hvidløg
- 1 forårsløg
- 1 spsk. fnthakket frisk koriander
- 1 tsk. fnthakket jalepenos
- salt og peber

Kylling

- 200 g kylling inderfilet
- 2-3 spsk. olie til stegning
- 1 spsk. tacokrydderi, gerne crispy chicken

Andet

- 3 tortillas pandekager + lidt olie
- 1 avocado
- 1 håndfuld fetaost
- lidt ekstra forårsløg, koriander og limesaft

Sådan gør du

1. Pil majscolberne og kog dem i rigeligt vand i 20 minutters tid.
2. Grill kyllingen på en pande med lidt olie, krydr godt.
3. Kom mayo i en skål og rv skallen fra limen herved i.
4. Riv hvidløg, snit forårsløg, koriander og jalepenos godt og kom ved sammen med salt og peber.
5. Tænd ovnen på 220 grader varmluft.
6. Læg 3 tortillas pandekager oven på hinanden og find en lille skål frem. Læg den oven på pandekagerne og skær omkring. Den kan være 3 gange på pandekagen, så du får 9 små ud af det.
7. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir og drys lidt olie over, der smøres ud.
8. Bag dem i ovnen i 5-7 minutter til de begynder at få lidt farve.
9. Imens kan du skære majs fra colben og kom ned til mayo-blandingen, vend det sammen.
10. Skær avocado i skiver, snit lidt ekstra forårsløg og åbn din fetaost.
11. Top dine bagte små tortillas med majssalsa, den grillede kylling, lidt smuldret feta, forårsløg, avocaodo, frisk koriander og lidt limesaft.
12. Spis med det samme.