

Luksus nachos med kylling i mexi-marinade

Opskrift til 6 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Nachos

- 1 pose nachos chips
- 1 pose revet cheddarost

Pulled chicken

- 2 store kyllingebryst
- 1 dl olivenolie
- 1 stor spsk. brun farin
- 1 god tsk. paprika
- 1/2 tsk. stødt koriander
- 1 god tsk. spidskommen
- saft fra 1 lime
- godt med salt og peber
- et drys chilipulver eller lidt af en frisk chili

Forslag til toppings

- En kogt majskegle, hvor majs er skåret af
- Rødløg i skiver
- En lille håndfuld frisk koriander, groft hakket
- Finthakket peberfrugt
- Creme fraiche i klatter, evt. med lidt tørret chili på
- Limebåde
- Jalapeños

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Kom kylling i en gryde med vand og lad det koge i 10-15 minutter, til det er gennemkogt. Hvis du vil toppe dine nachos med majs, sættes en majskegle også over at koge nu.
3. Bland chips og halvdelen af cheddarosten i et ovnfast fad, og sæt det i ovnen, mens kyllingen koger færdigt. Giv chipsene 10-15 minutter i ovnen. Når der er et par minutter tilbage, tilsæt resten af osten og kom tilbage i ovnen.
4. I en skål blandes alle ingredienserne sammen til kyllingemarinaden. Du kan også skære dine udvalgte toppings ud, mens kylling og chips bliver færdige.
5. Når kyllingen er kogt færdig, trækkes kødet fra hinanden med to gafler. Vend kyllingen rundt i marinaden.
6. Tag chipsene ud af ovnen. Kom pulled chicken hen over, og tilføj evt. dine toppings. Server gerne sammen med en god guacamole.