

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 majscolbe, 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 majscolbe 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 kyllinge-marinaden. 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.