

Pandekager med fyld

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 4 tortillapandkager
- 1 peberfrugt
- 2 tomater
- 1 hjertesalat
- 1 lille rødløg
- 1 avocado
- Friske koriander
- Lime
- Creme fraiche

Pulled chicken

- 2 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

Sådan gør du

1. Kog kyllingen i en gryde i cirka 20 minutter.
2. Lav imens marinaden til kyllingen ved at blande alle ingredienserne sammen i en skål.
3. Snit rødløg, peberfrugt, tomater, agurk og hjertesalat fint.
4. Skær avocado i tynde skiver.
5. Når kyllingen er færdig, riv kødet fra hinanden med to gafler. Vend kødet i marinaden.
6. Lun dine tortillapandkager.
7. Fyld dem med grøntsager, kylling, creme fraiche, koriander og pres gerne lidt frisk limesaft udover. Rul dem sammen og nyd.