Taco salat

Opskrift til 3 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Kylling

- 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

Tomatsalsa

- 15 cherrytomater
- 1/4 rødløg
- 1 håndfuld frisk koriander eller persille
- 2 spsk. olivenolie
- saft fra 1/2 lime
- 1 lille fed hvidløg
- 1/4-1/2 frisk rød chili (alt efter styrke)
- 1 spsk. agavesirup eller flydende honning
- salt og peber

Andet

- 1 majskolbe eller 1 dåse majs
- 1 lime i skiver
- lidt valgfri salat til hver
- en halv avocado til hver
- lidt agurk til hver
- en lille håndfuld salte nachos til hver
- en skefuld cremefraiche + chiliflager til hver

Sådan gør du

1. Start med at sætte to gryder over med vand
2. Kom kyllingebryst i den ene gryde og en majskolbe (gjort fri fra sine blade) i den anden. Lad begge komme op og koge. Kyllingen skal have 10-15 minutter og majskolben 15-20 minutter
3. I mellemtiden kan du lave din tomatsalsa: halver cherrytomaterne, hak persille, hvidløg, chili og rødløg fint. Bland det sammen med resterende ingredienser
4. Marinade til kylling: lav denne nu, ved at blande ingredienserne sammen i en stor skål
5. Skyl salat og agurk, skær agurk i mindre stykker
6. Når din kylling er kogt færdig, rives den fra hinanden eller skæres ud i mindre stykker. Bland dette rundt i marinaden
7. Når majsen er kogt færdig, skæres majs fra kolben
8. Nu skal der anrettes: kom lidt salat i hver skål, lidt kylling, majs fra kolben, salsa, agurk, skær lidt avocado og kom ved, knus lidt nachos og kom en skefuld cremefraiche på toppen. Giv det hele en smule limesaft og et drys salt og peber, evt. også lidt chiliflager.