

Tortillas med mexifyld

Opskrift til 4 sultne personer

Ingredienser

Kødfyld

- 450 g kyllingebryst
- lidt olie til stegning
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1/2 gul, 1/2 rød og 1/2 grøn peberfrugt
- 1 stor spsk. taco krydderi
- 2 store spsk. tomatpure
- 2 store spsk. salsa, medium
- 1,5-2 dl vand
- smag til med salt og peber

Desuden

- 12 små tortillas pandekager

Toppings og tilbehør

- salat eller lilla spidskål
- agurk
- cherrytomater
- avocado
- syltede rødløg
- creme fraiche
- lime
- frisk koriander

Sådan gør du

SYLTEDE RØDLØG:

1. Hvis du vil have syltede rødløg, skal disse laves først. [Se her hvordan](#)

KØD:

1. Så skal kødet ellers laves: start med at koge kyllingebryst i en gryde med kogende vand i 20 minutters tid. Træk derefter kødet fra hinanden med to gafler.
2. Imens det koger snittes løg og hvidløg fint, og peberfrugt skæres i tern.
3. Kom olie på en pande og svits løg, hvidløg og peberfrugt til det er faldet lidt sammen.
4. Kom så krydderi, tomatpuré, salsa og vand ved.
5. Når kyllingen er kogt, trækkes den fra hinanden og de strimlede kød kommes ned i saucen – vend godt rundt.

DESUDEN:

1. Skyl og snit grøntsagerne
2. Hvis du ønsker små tortillas, kan du skære dem ud af en stor, ved at komme en lille skål oven på, som du skærer rundt om. Læg et par pandekager oven på hinanden, så du skærer flere samtidig.
3. Varm dine små tortillas kort
4. Anret med salat, kødfyld, agurk, tomat og hvad du ellers ønsker. En skefuld creme fraiche, lidt limesaft og evt. syltede rødløg