



6B SIN KYLLINGNACHOS

6B,

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|----------|-----------------------|
| 100 g | ost |
| 0.5 ts | kvitløkspulver |
| 40 g | ananas i bitar |
| 200 g | nachochips |
| 0.5 ts | chilipulver |
| 50 g | maiskorn |
| 400 g | kyllingkjøttdeig |
| 0.5 ts | basilikum |
| 0.5 stk | agurk |
| 0.5 ts | estragon |
| 0.25 stk | isbergsalat |
| 0.5 ts | salt |
| 2 ss | rapsolje til steiking |

SLIK GJØR DU:

- 1 Skru på bakarovnen på 200 grader celsius, og over-under-varme.
- 2 Ha 2 spiseskeier rapsolje i ei steikepanne,
- 3 Steik kjøttdeiga til den er heilt gjennomsteikt. Deretter blandar du krydderet godt inn.
- 4 Ta nachoshipsen i ei ildfast form. Etter det har du den ferdigsteikte kjøttdeig over, før du strør over den raspa osten. Sett forma inn i bakarovnen og steik dette i ca. 15 minutt.
- 5 Lag salaten. Då delar du agurken i strimlar, før du deler dei igjen i bitar. Striml opp salaten i fine strimlar. Bland dette saman i ei severingsskål i lag med mais og ananas.
- 6 Server maten, og vel bekomme :)