



## HJEMMELAGET CHICKEN STRIPS MED NACHOS

7, HANSNES BARNE- OG UNGDOMSSKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

#### CHICKEN STRIPS

- 400 gram Kyllingfilet
- 2 stk Egg (lokale)
- 0.5 ts salt
- 1 ts pepper
- 1 ts hvitløkspulver
- 1 ts løkpulver
- 1 ts paprikapulver
- 1 pose Sørlandschips (rester)

#### HJEMMELAGET NACHOS

- 4 stk maislefser ( gjerne rester)
- 2 ss olivenolje
- 1 ts havsalt
- 1 ts chilikrydder

#### HJEMMELAGET SALSA

- 3 stk tomater
- 0.5 stk Rødløk
- 0.5 ts basilikumkrydder
- 0.5 stk lime
- 0.5 stk Chili
- 1 ts Salt og pepper

#### RØMMEDRESSING

### SLIK GJØR DU:

- 1 Skjær to kyllingfileter i strimler
- 2 Bland sammen krydderet i en bolle og legg kyllingfiletene oppi. Bland godt sammen.
- 3 Legg sørlandschipsen i en skål og knus den.
- 4 Knekk eggene i en annen bolle og visp godt sammen.
- 5 Dypp kyllingstrimlene oppi eggene og deretter oppi sørlandschipsen
- 6 Legg på stekebrett.
- 7 Sett ovnen på 200 grader, over- og undervarme, og la de steke til de er gjennomstekt, i omtrent 12 minutter.
- 8 Skjær opp maislefsene i trekanter.
- 9 Finn frem et stekebrett og pensle med olivenolje og strø på krydder
- 10 Sett stekeovnen på 160 grader og stek i omtrent 15 minutter
- 11 Ta ut nachosen og la de kjøle seg ned på rist. Ta mer krydder hvis ønskelig.
- 12 Vask tomatene og skjær de opp i små biter. Legg de i en skål.
- 13 Finhakk rødløk og bland med tomatene.
- 14 Ta oppi krydder og dryss olivenolje og limesaft over.
- 15 Ta kremfløte i en bolle og pisk til den blir kremete.



Bland yoghurt naturell med kremen. Smak til med krydder. Anbefaler salt, pepper, paprikapulver og litt chili

2 ss Kremfløte  
yoghurt naturell