

Kycklingtacos med koreansk twist

400 g kycklingfilé, skuren i kuber
1 msk olja
1 påse santa maria crispy coating garlic & ginger
200 g vitkål, tunt strimlad
1 morot, riven
2 msk santa maria toppingsås sweet chili mayo
2 msk santa maria toppingsås hot kimchi style
juice av 0,5 lime
1 paket santa maria asian wrap rice flour
200 g tärnad mango (frost)
0,5 gurka, tunt skivad
1 knippe koriander
2 salladslökar, tunt skivade