



GENERELL

Heta Rackarkrustader

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **6-8**

En munsmumsbit som får smaklökarna att sprattla till av jalapeño-hetta!

Goda små krustader som passar utmärkt på mingel- eller buffébordet. Njut av dem med törstsläckare, för det lär behövas.





INGREDIENSER

24-26 stycken små krustader
150 gram kokt kycklingfilé utan salt
75 gram rostade och saltade cashewnötter
150 gram jalapeño-ost
1 styck färsk citronjuice från en mellanstor citron
1 matsked finhackad färsk koriander

Till garnering

hackad grön chili



GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär den kokta kycklingfilén i mindre bitar och mixa den sedan tillsammans med citronjuice, jalapenost och cashewnötter.
- 2** Blanda ner den hackade koriandern och ställ sedan kallt tills det är dags för att fylla krustaderna.
- 3** Värm krustaderna i ugnen på 175 grader en liten stund precis innan servering.
- 4** Vid servering så spritsar du ner kycklingsmeten i krustaderna och toppar med önskad mängd grön chili.