



Tunnbrödsskålar med pulled chicken

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **150 min** Portioner: **4**



Gör rätten tillsammans hemma, ett kul sätt att laga mat ihop!



INGREDIENSER

1 påse mjuka, runda tunnbröd
1 st äggvita
800 g kycklinglårfile
1 st vitlöksklyfta
1 st gul lök
2 dl bbq sås
0.5 st röd chili
1 st lime
salt

GÖR SÅ HÄR

1

Pulled Chicken: Sätt ugnen på 175 grader. Lägg kycklingen i en ugnsfast form. Skala och skär löken och lägg runt kycklingen. Blanda BBQ-såsen med pressad vitlök, hackad chili, pressad lime, salt & peppar. Häll såsen över kycklingen, täck formen med folie och sätt in i ugnen i 2 timmar. Dra isär kycklingen med en gaffel.

2

Korgarna: Sätt ugnen på 200 grader. Lägg ett tunnbröd i micron i 15 sek tills det blivit mjukt. Ta ut och lägg över ett uppochnervänt glas eller form och tryck till kanterna med händerna. Håll kvar en stund tills det stelnat. Pensla skålarna med uppvispad äggvita och sätt in i ugnen i 7-8 minuter tills de fått fin färg. Fyll korgarna med kyckling och toppa med picklad rödlök.
Foto: www.cedell.se