



Crispy Chicken Tacos med Santa Maria Crunchy & Cheesy Strips

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

En härlig fredagstaco med fräsiga och goda kycklingbitar och populära tillbehör som guacamole, Pico de Gallo och nyheten Santa Maria Crunchy & Cheesy Strips. En Limited Edition som är perfekt att dippa i olika röror och såser och förgyller alla tacomåltider.



INGREDIENSER

Tacos

- 1 paket santa maria tortilla original small (8-pack)
- 1 påse santa maria crispy chicken spice mix
- 500 g kycklingfilé
- 1 påse blandsallad
- 0,5 kruka koriander, till topping

Pico de Gallo

- santa maria red jalapeño
- 0,5 kruka koriander
- 1 st gul lök
- 5 st tomat
- limejuice från 1 lime
- salt

Guacamole med granatäpple

- 2 st avokado
- 1 påse santa maria dip mix guacamole
- kärnorna från 1 granatäpple

Tillbehör & topping

- santa maria chunky salsa
- santa maria tortilla strips crunchy & cheese

GÖR SÅ HÄR



1

Tacos:

Skär kycklingfiléerna i bitar och blanda dem med Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix enligt anvisningarna på förpackningen. Tillaga i ugn. Värm tortillabröden och lägg på salladen och kycklingen. Toppa med önskade tillbehör.

2

Pico de Gallo:

Hacka Santa Maria Red Jalapeño och koriander. Kärna ur och tärna tomaterna fint samt finhacka löken. Blanda alla ingredienserna, pressa över limejuice och smaka av med salt.

3

Guacamole med granatäpple:

Dela avokadorna, ta ur kärnan och skopa ut innehållet. Mixa eller tärna avokadon, beroende på om du vill ha din guacamole chunky eller slät, och blanda i Santa Maria Dip Mix Guacamole.

Garnera med granatäppelkärnor och servera resterande granatäppelkärnor i en separat skål.