KYCKLING

Crispy Chicken Tacos med Santa Maria Crunchy & Cheesy Strips

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

En härlig fredagstaco med frasiga 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.

45

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 tomater
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.