



Kycklingtacos med koreansk twist

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Ta tacomiddagen till nya asiatiska höjder med Santa Marias nya Asian Taco-sortiment. Här möter krispig kyckling en len och krämig coleslaw i mjuka wraps. Toppa med söt mango, koriander och en klick kimchi som bjuder på precis lagom hetta.



INGREDIENSER

- 400 g kycklingfilé, skuren i kuber
- 1 msk olja
- 1 påse santa maria crispy coating garlic & ginger
- 200 g vitkål, tunt strimlad
- 1 moröt, 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



GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 220°C.

2

Blanda kycklingbitarna med olja och kryddmix i en skål. Lägg kycklingen på en plåt i ugnen i ca 15 min tills den är gyllene. (Du kan också tillaga kycklingen i airfryer i 180°C i 10 min.)

3

Blanda vitkål, morötter, toppingsåser och limejuice till en coleslaw.

4

Värm bröden i ångkorg eller i mikron, enligt instruktionerna på förpackningen.

5

Fyll bröden med gurka, coleslaw, kyckling och mango. Toppa med såserna och garnera med färsk koriander och salladslök.

6

Tips! Gör några hål i ett bakplåtspapper och lägg i botten av ångkorgen så blir bröden mindre klabbiga.