



ASIATISKT

Sweet Chili-tacos med asiatiska smaker

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



Med Santa Marias nya Asian Taco-sortiment lagar du snabbt och enkelt den här härliga måltiden. Mjuka wraps fylls till bredden med sweet chili-kyckling, krispiga grönsaker och en rik mix av asiatiska smaker. Fräscht, färgstarkt och fyllt med spännande smak.

INGREDIENSER



- 100 g blandad grönsallad
- 100 g rödkål, tunt strimlad
- 1 morot, riven eller i stavar
- 1 knippe rädisor, tunt skivade
- 1 knippe thaibasilika eller koriander
- 50 g cashewnötter, hackade
- 500 g kycklingfilé, strimlad (eller 400 g fast tofu)
- 1 msk olja
- 1 påse santa maria stir fry sauce sweet chili & garlic

1 paket santa maria asian wrap rice flour

Topping

santa maria toppingsås sweet korean bbq

santa maria toppingsås sesame & soy mayo

GÖR SÅ HÄR

- 1** 1. Börja med att förbereda alla grönsaker och tillbehör.
- 2** Stek kycklingen gyllene runt om i en riktigt het panna med olja i ca 4 min. Sänk värmen, häll i woksåsen och låt marinera i ca 1 min. Håll varmt.
- 3** Värm bröden i ångkorg eller i mikron, enligt instruktionerna på förpackningen.
- 4** Fyll bröden med grönsaker och kyckling. Toppa med såserna och garnera med de färska kryddorna och nötter.
- 5** Tips! Gör några hål i ett bakplåtspapper och lägg i botten av ångkorgen så blir bröden mindre klabbiga.