



Sprø kylling med ristet maissalsa

Til 4 personer

Crispy Chicken

1 pk Old El Paso Crispy Chicken kryddermiks

4 kyllingbryst

Tortillalefser, myke

2 ss olivenolje

Tilbered kyllingen etter oppskriften på kryddermikspakken.

Maissalsa

1 dl Green Giant maiskorn

2 ss olivenolje

1 ss sitronjuice

2 kvister koriander, finhakkede

1 rødløk, skrellet

1 romanosalathode

4 ss mild thick 'n' salsa

Skjær rødløken i fine strimler. Stek deretter løken og maisen i olivenolje i en varm stekepanne til maisen har fått en gyllenbrun farge. Smak til med salt, pepper, sitronjuice og koriander.

Fordel maissalsaen på tortillalefsene og server med romanosalat og thick 'n' salsa.

