

Ben's Original™

Meksikansk Kylling pitabrød
OPPSKRIFT

Meksikansk Kylling pitabrød



TID	25 mins
INGREDIENSE	13
R	gjenstander
PORSJONER	2 x

Har du liten tid? Prøv denne wrapen med meksikansk vri! Smaken vil overbevise deg før du vet ordet av det. Vær kreativ og fyll wrapen din som du vil etter egen smak!

INGREDIENSER

- 1 ss. solsikkeolje
- 2 kyllingbryst
- 1/2 ts. Paprika
- 1/2 ts. Tørket oregano
- 1/2 ts. Spisskummen

- 1/4 ts. Løk pulver
- 1/4 ts. Hvitløk pulver
- 2 tomater, fjern kjerner og hakk
- 1 liten rødløk, hakket
- En liten håndfull koriander, hakket
- 1 avokado, fjern steiner og kutt
- 2 pitabrød eller tortillainnpakning
- 1 pose Ben's Original™ Express Mexican Style Rice

INSTRUKSJONER

1. Legg kyllingbrystene mellom to biter bakepapir og bruk en kakevals for å flate dem ut slik at de har samme tykkelse. Pensle med olje og med tørkede krydder og urter.
2. Stek kyllingen på middels varme i ca. 10-12 minutter til de er gyldne og gjennomstekte.
3. Bland tomater, løk og koriander. Hakk og skjær kyllingen i skiver i ønsket størrelse. Begynn deretter å fylle pitabrødene dine med forskjellige lag med salat, avokado og kylling. Risen kan varmes opp og legges i pitabrødet eller serveres ved siden av.

KATEGORIER:

Mexican, 15 - 30min, Express ris

Source URL: <https://no.bensoriginal.com/oppskrift/meksikansk-kylling-pitabroed>