

Mexikansk kyckling

4 portioner

900 g kycklingfilé
½ dl tomatpuré
2 tsk sambal
1 pressad vitlöksklyfta
½ dl olja
1 tsk salt



Blanda ihop tomatpuré, sambal, vitlök, olja och salt till en marinad.
Putsa filéerna och pensla in dem med marinaden.
Låt filéerna ligga och dra i ca 1 timme.
Grilla eller stek dem tills de är ordentligt genomstekta.

TexMex-ris

1 finhackad gul lök
1 burk Grön Chili
2½ dl långkornigt ris
2 msk olja
1½ dl vatten
1 burk (400g) krossade tomater
4 msk Tacosås (hot)
1 tsk salt

Till garnering : ½ dl hackad persilja

Fräs lök, Grön Chili och ris i oljan.
Tillsätt vatten, tomater, Tacosås och salt..
Koka på svag värme under lock i 20 min.
Strö över persiljan och servera.

Guacamole

2 väl mogna avocados
1 msk pressad lime (ev. citron)
½ finhackad gul lök
1 pressad vitlöksklyfta
1 dl Tacosås (hot)
½ tsk salt

Kör alla ingredienserna till en slät blandning i en mixer.
Serveras helst så nygjord som möjligt.
Förvaras övertäckt i kyl.

Dippa med sprödvarma Tortilla chips.
Passar också bra till tacos och grillat kött.