

MADPANDEKAGER MED KYLLING

Fantastisk gode madpandekager med saftig barbecue kylling, cremet guacamole, grøn salat og sødmefuld ananas.



Til

- 1/2 ananas
- 2 hoveder hjertesalat
- 1 rødløg (lille)
- 600 g kyllingefilet
- 2 spsk olie til stegning
- 4 spsk barbecuesauce
- 8 tortillapandekager

Guacamole

- 2 avocadoer
- 2 spsk limesaft eller citrønsaft
- 1 fed hvidløg
- 4 spsk creme fraiche
- salt
- peber

Skær skrællen af ananassen, og skær derefter frugten i mundrette stykker - undgå den hårde stok i midten. Kom stykkerne i en skål.

Skyl salaten, lad den dryppe godt af og skær den i strimler. Kom den i en skål.

Hak rødløget fint og kom det ligeledes i en skål.

Sæt evt. ananas, salat og rødløg i køleskabet

mens resten af fyldet til madpandekagerne tilberedes.

Kyllingefyld:

Skær kyllingen i mundrette stykker og krydr med salt og peber. Svits kyllingestykkerne i olien på en pande. Når de er svitset på alle sider tilsættes barbecue sauce. Rør godt rundt så sauce fordeles, og lad det simre ved lav varme mens guacamolen laves.

Guacamole:

Flæk avocadoerne på langs og fjern stenen. Tag det grønne "frugtkød" ud med en spiseske og mos det med en gaffel. Kom det i en skål og pres limesaft eller citrønsaft over. Pres ligeledes hvidløget i og rør creme fraiche i. Smag til med salt og peber.

Lun tortillapandekagerne i ovnen (de skal ikke være sprøde - blot varmes lidt). Fyld dem med kylling, guacamole, ananas, salat og rødløg ved bordet.

Velbekomme!