

# SALSA KYLLING

Er du vild med både kylling i ovnen og nachos med smeltet ost (og dybest set, hvem er ikke?) - hvorfor så ikke kombinere to gode ting? Kyllingen får masser af smag fra salsaen og de knuste nachos giver det saftige kød sprødt modspil. Servér som en anderledes hovedret med ris og en grøn salat til.

•

## Ingredienser

- 1 kg kyllingebryster
- 2 glas salsa
- $\frac{1}{4}$  l madlavningsfløde
- 1 ps nachos
- revet ost

Skær kyllingebrysterne i stykker og steg dem på en pande i lidt olie. Hæld salsa og fløde over og varm det op. Kom det hele i et ildfast fad og knus nachos henover. Afslut med revet ost.

Bag i 20 minutter ved 180 grader eller til osten er gylden.

