

Marineret kylling i mini tortilla

INGREDIENSER (til 18 stk pandekager)

- 600g kylling filet
- 4 tomater
- Hovedsalat
- 2 citroner
- Salt
- Pepper
- Oliven olie
- 3 stk mango



FREMGANGSMÅDE

- Start med at rense kylling for evt. sener.
- Lav en citron marinade af citron saft, 1 spsk salt, friskkværnet pepper og 4 spsk olivenolie.
- Hæld marinaden i en frysepose sammen med kyllinge fileter - stil på køl og lad trække i 1-2 timer.
- Fjern skrald og sten fra mango'en og hak den i små tern
- Hak tomaterne fint
- Skyld hoved salat, og pluk hele salat blade.
- Skyld spidskål, del det i to og skær det i strimler fra spidsen ned mod roden. Stop når det inderste og hvide i dukker frem.
- Når kyllingen har trukket færdigt, skæres den i strimler og steges på en varm pande i oliven olie - kyllingen må ikke steges for længe så den bliver tør.
- Anret et salat blad på pandekagen og anret kylling sammen med spidskål, tomat, mango.