KIKKOMAN

Taquitos med kylling

Samlet tid **35 min.** **15 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.938 kJ / 464 kcal

Fedt: **32,6 g** Protein: **17,5 g**
Kulhydrater: **21,9 g**

INGREDIENSER

6 Portioner

1 liter	vand
6 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2	laurbærblade
10	peberkorn
200 g	kyllingebryst uden ben
75 g	revet cheddar
50 g	flødeost
1 tsk.	røget paprika
0,5 tsk.	tørret oregano
1 tsk.	finthakket jalapeno
6	små tortillas (cirka 15 cm i diameter)
	Olie til stegning

Pico de gallo salsa

100 g	tomater
50 g	løg
1	finthakket jalapeno
2 spsk.	olivenolie
10 g	Frisk koriander
1	lime
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
100 g	icebergsalat
100 g	cherrytomater
75 g	creme fraiche
1	avocado
4 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
	Frisk koriander

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kom vand i en gryde og bring det i kog. Tilsæt sojasauce, laurbærblade og peberkorn. Skru ned, så det er lige under kogepunktet. Skær kyllingebrystet på langs, så det tilberedes hurtigere. Pocher i 10-12 minutter og lad det herefter trække et par minutter før der strimles i tynde strimler.

Step 2

Rør kyllingen sammen med cheddar, flødeost, sojasauce og krydderier.

Step 3

Placer blandingen på tortillaerne og rul dem så stramt som muligt. Luk til med en tandstik.

Step 4

Steg i en pande med 1 cm olie i bunden i 4-5 minutter til de er gyldne og sprøde på alle sider. Læg dem derefter på en rist så overskydende olie kan dryppe af.

Step 5

Til Pico de gallo salsa: Skær tomat, løg og jalapeno i fine tern og vend det sammen. Smag til med olie, finthakket koriander, limesaft og sojasauce.

Step 6

Læg taquitos på en tallerken og server toppet med icebergsalat, tomat, creme fraiche, avocadotern, hot sauce og frisk koriander. Server med Pico de gallo salsa.