

Mexicansk Kyllingepitabrød
OPSKRIFT

Mexicansk Kyllingepitabrød



TID 25 mins
INGREDIENSER 13 genstande
SERVERING TIL 2 personer

Supernemme mexicanske pitabrød med kylling, der vil fylde dig med smag på ingen tid. De er også perfekte til frokost.

INGREDIENSER

- 1 spsk. solsikkeolie
- 2 kyllingebryst
- 1/2 tsk. paprika
- 1/2 tsk. tørret oregano
- 1/2 tsk. stødt spidskommen
- 1/4 tsk. løgpulver
- 1/4 tsk. hvidlødspulver
- 2 tomater, fjern kerner og hak
- 1 lille rødløg, hakket
- En lille håndfuld koriander, hakket
- 1 avokado, fjern sten og skær ud

- 2 pitabrød eller tortilla wraps
- 1 pose Ben's Original™ Express Mexikansk ris

INSTRUKTIONER

1. Læg kyllingebrysterne mellem to stykker bagepapir og brug en kagerulle til at flade dem ud, så de har ens tykkelse. Pensl med olie og drys derefter de tørrede krydderier og urter på.
2. Steg kyllingen på medium varme i ca. 10-12 minutter indtil den er gylden og gennemstegt.
3. Bland tomater, løg og koriander. Hak og skær kyllingen i skiver i ønsket størrelse. Begynd derefter at fylde dit pitabrød eller wrap med forskellige lag af salat, avokado og kylling. Risen kan varmes og puttes i selve pitabrødet eller serveres ved siden a

KATEGORIER:

[Mexikansk](#), [15 - 30min](#), [Express ris](#)

FLERE OPSKRIFTER SOM DENNE



[Mexikansk chili con carne](#)

Tid

15 mins

Ingredienser

4 genstande



[Paella](#)

Tid

30 mins

Ingredienser

14 genstande



Kylling & Ris med tomat og basilikum

Tid

10 mins

Ingredienser

7 genstande

Source URL: <https://dk.bensoriginal.com/opskrifter/mexicansk-kyllingepitabroed>