



Broileritäyte tortilloihin

Aineet: 1-2 sipulia, hienonnettuna
1/2 paprikaa, hienonnettuna
2 rkl mantelilastuja
400 g luutonta, nahatonta broilerinrintaa
2 rkl öljyä
1 rkl tulista mausteseosta
tai 2 tl currya + 1 tl suolaa
1/2 tl inkiväätä
2 tl maissijauhoja
1 dl kahvikermaa
1 dl ranskankermaa

Valmistus: 1. Kuumenna öljy paksupohjaisessa kattilassa ja kiehauta siinä sipuli. Älä ruskista. Lisää paprikasilppu, mantelilastut ja mausteet.

2. Kuutioi broilerinliha ja ruskista se kevyesti pannussa kuumennetussa öljyssä. Lisää sipuliseokseen.

3. Sekoita maissijauhot kermaan ja lisää kattilaan koko ajan sekoittaen. Lisää myös ranskankerma ja hauduta täyteseosta muutama minuutti.

4. Pane lämpimälle tortillakuorelle pari lusikallista broileritäytettä, suikaloitua amerikansalaattia ja tomaattikuutioita. Taita puolikuun muotoiseksi.