



## 6B SIN KYLLINGNACHOS

6B,

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 ts	estragon
0.25 stk	isbergsalat
0.5 ts	salt
2 ss	rapsolje til steiking
100 g	ost
0.5 ts	kvitløkspulver
40 g	ananas i bitar
200 g	nachochips
0.5 ts	chilipulver
50 g	maiskorn
400 g	kyllingkjøttdeig
0.5 ts	basilikum
0.5 stk	agurk

### SLIK GJØR DU:

- 1 Skru på bakarmnen på 200 grader celsius, og over-under-varme.
- 2 Ha 2 spiseskeier rapsolje i ei steikepanne,
- 3 Steik kjøttdeiga til den er heilt gjennomsteikt. Deretter blandar du krydderet godt inn.
- 4 Ta nachoshipsen i ei ildfast form. Etter det har du den ferdigsteikte kjøttdeig over, før du strør over den raspa osten. Sett forma inn i bakarmnen og steik dette i ca. 15 minutt.
- 5 Lag salaten. Då delar du agurken i strimlar, før du deler dei igjen i bitar. Striml opp salaten i fine strimlar. Bland dette saman i ei severingsskål i lag med mais og ananas.
- 6 Server maten, og vel bekomme :)