

Burrito med kylling og salat

Oppskriften gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

- 4 stk fullkorns tortilla
- 600 g strimlet kyllingkjøtt
- 3 stk paprika
- 1 stk løk (stor)
- 1 boks minimais
- 200 g sukkererter
- 2 ts karrypulver
- 1 ts paprikapulver
- ½ ts chillipulver
- ½ ts pepper
- blandet salat etter ønske

Fremgangsmåte:

- Brun kylling strimler i en stekepanne med litt olje, og legg det til side på et fat.
- Varm opp pannen igjen og ha i alt av grønnsaker og stek dette til du har fått en fin jevn farge.
Tilsett kyllingen og krydder og bland godt sammen.
- Ha kjøttblandingen i midten av tortillaen, brett sammen og legg den på et stekebrett med skjøten ned mot platen. Hvis ønskelig kan man gjerne ha litt mager ost på toppen.
Stek i ovn på 170 grader i 15-20 minutter.

Serveres med salat, mager kesam og gjerne salsa til.