

Tortillas - med kylling og coleslaw

4 personer.

Ingredienser:

- 600 g kyllingebryst
- 1 dl Worcestershire sauce
- ½ spidskål
- 2 gulerødder (ca. 150 g)
- 1 ½ dl cremefraiche 18 %
- 3 spsk. mayonnaise
- 2 tsk. medium eller stærk sennep
- 1 tsk. brun farin
- 4 store soft tortillas
- ½ tsk. salt
- peber
- lidt olie eller smør til stegning



Tilbehør:

- eventuelt lidt ærteskud

Skær kødet i strimler, og vend det med Worcestershire sauce i en skål.

Snit kålen helt fint, og riv gulerødderne.

Rør cremefraiche, mayonnaise, sennep, brun farin peber godt sammen i en stor skål. Vend kål og gulerødder i, og smag til med salt og peber.

Steg kyllingestrimlerne ved god varme i en stor pande i olie eller smør i ca. 7-8 minutter, til de er gennemstegt. Vend dem ofte.

Fordel kyllingen på de 4 blødetortillas, læg coleslaw på og rul dem sammen.

Skær tortillaerne midt over og servér straks – eventuelt med lidt ærteskud til.

God appetit!