



Oppskrift

# Taco med Crispy Sticks, guacamole og syltet rødløk



Prøv vår deilige taco-rett med PRIOR Crispy Sticks. Sprø kyllingsticks møter kremet guacamole og syrlig rødløk, som gir deg en smakfull opplevelse.

# 1

## Slik gjør du

Start med å lage syltet rødløk. Kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp eddik, sukker, salt og vann og hell over løken.

La det kjøle seg ned i syltelaken

TIPS! Kan lages flere dager i forveien og oppbevares på kjøll.

# 2

## Lag guacamole

Del avokadoen, fjern steinen og ta ut avokadokjøttet med en skje. Bruk en gaffel og mos grovt. Finhakk hvitløken og chilien og bland inn i avokadoen.

Smak til med limesaft, salt og pepper.

Avslutt med å blande inn grovhakket koriander

# 3

## Varm opp tacolefser

Varm tacolefsene raskt i stekepanne eller pakket i aluminiumsfolie i stekeovn.

4

## Tilbered Crispy Sticks

PRIOR Crispy Sticks kan tilberedes på flere måter: stekepanne, airfryer, stekeovn og frityr.

Uansett om du foretrekker den tradisjonelle metoden i stekepanna eller den moderne tilnærmingen med en Airfryer, anbefaler vi å bruke stekepannen for sprøest resultat.

### **1. Stekepanne**

Forvam stekepannen til medium varme og stek med olje. Stek i ca 5 minutter og vend ofte underveis.

### **2. Airfryer**

Innstill Airfryer på ca 195gr. Plasser Sticks på risten og stek i ca 10 minutter. Snu halveis i steketiden.

### **3. Stekeovn**

Legg Sticks på bakepapir og rist, stek på varmluft med 225 grader i ca 15 minutter.

### **4. Frityr**

Varm opp oljen i en dyp panne eller frityrkoker til den holder cirka 185 grader (husk å slå av kjøkkenvifta!).

Tilsett Sticks i den varme oljen og friter i cirka 2 minutter til de er gyllenbrune. La kyllingen renne av på matpapir eller tørkepapir.

5

## Servering

Fyll lefsene med salat, Crispy sticks, rødløk og koriander.

Server med guacamole og rømme.

**TIPS!** Topp gjerne med revet ost.

## Produkter i denne oppskriften

Crispy Chicken Sticks 230g

## Ingredienser

### Du trenger:

PRIOR Crispy Sticks 1 pk

### Syltet rødløk

Rødløk 1 (stor) stk

Eddik 1/2 dl

Hvitt sukker 1 dl

Vann 1,5 dl

Salt 1/2 ts

### Guacamole

Modne avokado 3 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Rød Chili (uten frø) 1/2 stk

Koriander 1 potte/bunt

Lime (saften) 1 stk

Salt & Pepper

### Tilbehør

Tortillalefser 1 pk

Rømme

Du trenger:

Syltet rødløk

Guacamole

Tilbehør

Crispysalat

Revet ost

### Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose