



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

NACHOBOWL





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

NACHOBOWL

10 portioner

INGREDIENSER:

Nachos

Olie til fritering
10 stk. Mission hvide eller majstortillas
1 tsk. fint chipotlepulver
1 spsk. fint salt

Marineret kylling

1,5 dl Sweet Baby Ray BBQ sauce
1,5 tsk. TABASCO® chipotle pepper sauce
10 stk. Rose kyllingeoverlår

Avocadocreme

350g Casa California avocado pulp, optøet
1 dl creme fraiche
1 fed hvidløg
4 spsk. Realime limesaft
3 spsk. koriander stilke – gem bladene til anretningen

Fyld

2 stk. rødløg
1 dl Realime limesaft
1 dl Lagerberg æbleeddike
2 spsk. honning
2 stk. laurbærblade

250g Bonduelle majs
TABASCO® pepper sauce
1 spsk. olivenolie
Falksalt gourmet flagesalt

1 stk. salathoved
200g Paradiso sweet drops rød
2 dl fed creme fraiche



NACHOBOWL

10 portioner

TILBEREDNING:

Varm en gryde med olie. Skær tortillas i trekanter. Friter til gyldne og drys med en blanding af chipotle og salt.

Bland BBQ og chipotle sauce sammen. Smør kyllingelårene med blandingen. Bages ved 180°C i 50 minutter. Træk kødet af benene og vend det med fedtet i bradepanden.

Blend avocado med creme fraiche, hvidløg, lime og korianderstilke.

Skær løgene fint. Vend med lime, eddike og honning. Lad det trække minimum 30 minutter med laurbærblade.

Vend majs med TABASCO, olie og flagesalt.

Smør bunden af 10 skåle godt med avocadocreme. Herpå kommes salat, de sprøde tortillas, kylling, syltede løg, sweet drops, majs og creme fraiche.

Top med korianderblade inden servering.