

Tortilla med kylling i kokos og kålsalat

(FylDET kan forberedes dagen før)

Udskærer 4 søde kartofler i små tern og rist dem på panden og sæt på køl

Kyllingen skæres i små stykker og marineres i soya og citron i 10 min.

Svitse revet gulerødder, Hakket hvidløg, løg, forårsløg, salt, peber, chili og persille Tilsæt fed kokos mælk og lad det kog ind. Sæt det til side.

Svitse kyllingen let på panden og Hæld det over kokosmassen, tilsæt de søde kartofler og vend det rundt og lad det svitse sammen.

Lige før fylDET skal puttes i pandekagerne drysser du lidt kolde smørstykker ned i og lade det smelte med.

FylDET puttes i pandekagerne, drysses med revet mozzarella og frisk bredbladet persille ovenpå, I ovnen 10 min.

Blandet kålsalat med skåret avokado, citron, granatæblekerner og tyrkisk fetaost henover. Græsk youghurt med citron, hvidløg og olivenolie, Naanbrød med smeltet smør, hvidløg og persille ristes i ovnen.

Forskellige chiliblandinger.