Crispy Chicken Cæsar Smash Tacos



Ingredienser

Crispy Chicken Cæsar Smash Tacos:
♥ 1 kg kyllingkjøttdeig
♥ 5 fedd hvitløk, presset
♥ 3 ts løkpulver
♥ 2 ts tørket timian
♥ 1 ts tørket oregano
♥ kvernet salt og hvit pepper
♥ 8 medium tortillalefser (se tips)
♥ 2 egg
♥ 300 g cornflakes

Cæsardressing:
♥ 1 dl crème fraîche
♥ 1 dl majones
♥ 2 ts dijonsennep
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ 2 ansjosfilet (kan sløyfes)
♥ 50 g parmesan
♥ kvernet salt og pepper

Fyll:
♥ 2 hjertesalat
♥ 100 g parmesan

Fremgangsmåte

Start med å lage klar cæsardressingen:
Ha alle ingrediensene unntatt parmesan i en liten food prosessor. Kjør sammen til en glatt og klumpfri dressing (ansjosfiletene kommer til å løse seg helt opp i dressingen). Tilsett fint revet parmesan. Smak til om det trengs litt mer kvernet salt og pepper.

Ha dressingen i en skål.

Ha også skylte salatblader og fint revet parmesan til fyllet klart i hver sine skåler.

Crispy Chicken Cæsar Smash Tacos:
Ha kyllingkjøttdeigen i en food processor. Tilsett presset hvitløk og krydderet. Kjør dette sammen slik at hvitløk og krydder fordeler seg jevnt i kjøttdeigen.

Del kjøttdeigen i 8 like store deler (à ca. 125 gram). Finn frem 8 tortillalefser i medium størrelse. Press kyllingkjøttdeigen utover på hver lefse, og godt ut i kanten på lefsen.

Ha sammenvispede egg i en stor tallerken og lett knuste cornflakes i en annen. Dypp hver tortillalefse med kyllingkjøttdeigen vendende nedover først i eggeblandingen og deretter i cornflakes.

Gjør alle tortillalefsene klare før du starter stekingen.

Stek hver tortillalefse i stekepanne med cornflakes-siden vendende nedover i ca. 5 minutter, til kyllingkjøttdeigen er gjennomstekt. Stek lefsene deretter i ca. 1 minutt på den andre siden. Ha litt olje i stekepannen mellom hver lefse.

Brett de ferdigstekte kyllingtortillaene dobbelt.

Fyll med salatblader og deilig cæsardressing. Topp med masse revet parmesan!

Tips

♥ Oppskriften er beregnet på tortillalefser med medium størrelse.

♥ Kyllingkjøttdeig og krydderet fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Pass på at du presser kyllingkjøttdeigen godt ut i kantene på tortillalefsen, for kjøttet kommer til å krympe litt innover under stekingen.

♥ Best servert nystekt! De smaker best, og det er også lettest å bøye og fylle de stekte tortillalefsene mens de er varme. Hvis det går noen minutter før de spises, kan de gjerne settes i

et tacostativ hvis du har det. Alternativt kan du avkjøle dem i buet tilstand hvis du støtter dem inntil hverandre i et fat med kanter.

♥ Merk at dette er nokså mektige tacos. Det er bare å halvere oppskriften dersom du ønsker å lage en mindre porsjon.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/crispy-chicken-caesar-smash-tacos