



Fiesta Mexicana

Korv i bröd extra allt som för tankarna till det mexikanska köket. Saftig kycklinggrillkorv med smak av färsk chili och vitlök i ett frasigt korvbröd toppat med krämig guacamole, frisk majssallad och picklad jalapeño.

4 portioner

Tillagningstid: 40 minuter

- 2 förpackningar Lönneberga Kycklinggrillkorv Orangeriets Färska Chili & Vitlök (å 270 g)
- 10 korvbröd, gärna stora så du får plats med all topping på korven

Picklad jalapeño

- 6 jalapeños
- 2 dl äppelcidervinäger
- 1 dl vatten
- 3 dl socker

Guacamole

- 2 mogna avokado
- ½ lime
- 1 vitlöksklyfta
- salt & svartpeppar

Majssallad

- 1 burk majs, 285 g
- 1 salladslök
- 1 kruk koriander
- ½ färsk röd chili
- 1 förpackning fetaost
- 1 lime
- Rapsolja
-

Så här gör du

Picklad jalapeño: skiva jalapeñon tunt och lägg i en liten glasburk med lock. Koka upp övriga ingredienser i en kastrull och låt koka på låg värme i 5 minuter tills det reducerat något. Häll vätskan över jalapeñon och låt svalna.

Guacamole: dela och gröp ur avokadon. Mosa med en gaffel och blanda med riven vitlök, limejuice, salt och svartpeppar.

Majssallad: häll av vätskan från majsen och stek i rapsolja tills den fått färg. Skär salladslöken i tunna skivor, hacka koriandern grovt och finhacka chilin. Blanda ned i den rostade majsen. Smula över fetaost och smaka upp med limejuice, salt och svartpeppar.

Bröd: grilla korvbrödet med insidan nedåt för en frasig yta, går också att steka i lite smör.

Kycklinggrillkorv: grilla korven så den får fin färg, gärna på indirekt värme så den inte spricker.

Servering: placera korven i korvbrödet, toppa med majssallad, guacamole och picklad jalapeño.

Tips: Förbered gärna den picklade jalapeñon dagen innan och förvara i kylan. Den håller i några veckor.