



KYCKLING

Crispy Chicken Taco

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **2**

Pankopanerad kyckling med honungs- och chipotleglaze, limeris och chipotlemajonnäs. Sött, starkt och knaprigt med en liten hint av syra och fräschör.



Till denna rätt har jag hämtat inspiration från när vi firade min fästmörs födelsedag på Restaurang Yuc! i Stockholm. En riktig taco är avsedd att ätas för hand, så du kan lämna besticken kvar i kökslådan den här gången.

#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Pankopanerad kyckling

- 2 stycken kycklingfiléer
- 1 panko ströbröd, påse
- 2 deciliter vetemjöl
- 3-4 stycken ägg
- salt och peppar, efter smak

Glaze

- 1 deciliter flytande honung



- 2 stycken torkad chipotle chili
- 2 deciliter vatten

Limeris

- ris (för 2 pers enligt paketets anvisningar)
- 3 stycken juice och zest från lime samt klyftor
- 1 färsk hackad koriander, kruka
- salt och peppar, efter smak

Chipotlemajonnäs

- 2 stycken äggulor
- 4 deciliter matolja
- 1 burk chipotlepaste
- salt och peppar, efter smak

Tillbehör

- 1 paket tortillas i önskad storlek

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med din Mise an Place, d.v.s. ställ upp och förbered alla ingredienser. Sätt på ugnen på 180°C.
- 2** Dags att panera kycklingen. Skär varje kycklingfilé i 3 bitar, krydda med salt och peppar. Häll mjöl på en tallrik. Vispa upp ägget i en djup tallrik och lägg panko på en annan. Vänd kycklingen först i mjöl, sen ägg och sist i panko, se till att bitarna är helt täckta. Friter eller stek den panerade kycklingen gyllenbrun och häng av på en tidning eller hushållspapper. Den behöver nödvändigtvis inte vara färdigstekt då den ska in i ugnen vid ett senare tillfälle.
- 3** Glaze: Koka upp vatten tillsammans med torkade chipotlechilin och reducera till hälften. Mixa med hjälp av en stavmixer så slät som möjligt. Häll nu i honungen och rör om medan den är kvar på värmen. Stäng av plattan och låt svalna.
- 4** Limeriset: Koka riset enligt paketets anvisningar. Häll sedan över juicen ifrån 2 lime och zest från en lime. Finhacka färsk koriander och blanda med riset. Salta och peppra efter smak. Dela en lime i klyftor till uppläggningsen.
- 5** Chipotlemajonnäs: Elvispa äggulan i ca 40 sekunder på högsta hastigheten, den ska nu ha fått en ljusare färg samt blivit "fluffig". tillsätt 1 msk chipotlepaste, vispa lite till. Gå sedan i med olja i en tunn stråle samtidigt som du kör med elvispen på hösta hastigheten. Häll i olja tills att du är nöjd med konsistensen. Smaka sedan av med salt och peppar.
- 6** Nu lägger du kycklingbitarna i en form och häller över glazen så alla bitar glaseras ordentligt. Sätt in i ugnen i ca 5-10 minuter. Avsluta med att montera

ihop rätten och toppa med hackad koriander. Avnjut med en kall corona.
Smaklig måltid.