



Mausteiset kanatacot pavuilla

10 annosta

Ainekset

- 500 g **Uunipaahdettu broilerin paistikuutio kypsä pakaste (Suomi) 4,0 kg**
- 400 g **Täysjyvä-papusalaatti 2,0 kg**
- 150 g tuore mango kuutioina
- 50 g kevätsipulirengas
- 150 g **Poppamies Topping Jalapeno & Cheddar**
- 150 g **Poppamies Topping Lime & Jalapeno**
- 10 kpl pehmeä tai kova tacokuori
- limeä, korianteria ja tuoretta jalapenoa viimeistelyyn

Valmistus

1. Sulata broilerin paistikuutiot ja paahda ne pannulla tai uunissa rapeiksi.
2. Jos käytät pehmeitä tacokuoria, käytä nekin pannulla kuumenemassa.
3. Täytä tacot paistikuutioilla, papusalaatilla, mangokuutioilla ja sipulirenkailla.
4. Lisää Poppamiehen kastikkeet raitoina tacojen päälle.
5. Viimeistele limellä, korianterilla ja jalapeno-viipaleilla.