

Kananacho-lautanen

Valmista helposti herkullinen kana-pekoni-nachovuoka isonkin porukan illanviettoon. Nauti mehevän punaviinin tai hedelmäisen Lindeman's valkoviinin kanssa.



6-8 HLÖ



30-45 MIN



Lindeman's Bin 50 Shiraz

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Leikkaa pekoni pieneksi silpuksi ja paahda pannulla kunnes ne ovat rapeita.
- 2 Paista kananfiheet kypsiksi pannulla, anna niiden levätä hetki ja leikkele sitten pieniksi paloiksi.
- 3 Levitä nachot isoon vuokaan tai pellille. Raasta chilicheddar ja levitä se nachojen päälle.
- 4 Levitä nachoille kanan palat ja sen päälle pekonit. Valuta jalapenoja ja levitä nekin mukaan.
- 5 Lopuksi levitä juustokastike kaiken päälle ja paahda 200 asteisessä uunissa noin 10 minuuttia.
- 6 Ripottele valmiin annoksen päälle granaattiomenan siemenet.

KAUPPALISTA:

- 2 pss juustonachoja
- 1 pkt Jukolan chilicheddar -juustoa
- 4 kanan rintafiletä (kokonaisia)
- 2 pkt pekonia
- 1 prk säilykejalapenoja
- 2 prk juustokastiketta
- 1 granaattiomena