



4 port

- 2 - 3 kycklingfilèer
- 2 gula lökar
- smör
- 1 tsk salt
- 1 tsk sambal oelek
- 2 dl creme fraiche
- 4 små tortillabröd
- 2 dl riven ost

Strimla kycklingen tunt och hacka löken.

Bryn kyckling och lök i smör.

Krydda med salt och sambal oelek.

Rör i creme fraiche och låt allt koka en stund.

Fördela röran på tortillabröden, rulla ihop dem och lägg dem tätt i en form.

Strö över osten.

Gratinera i 10 min i 225 gr.