

USE CHICKEN TACOS, 4 PORTIONER

500 g kycklingfärs eller kycklingfilé, strimlad

1 msk smör eller olja

1 pÅse Santa Maria Chicken Taco Spice Mix

1 dl vatten

1 pkt Santa Maria Tortilla eller Taco Shells

Santa Maria Mango Papaya Salsa

Tillbehör: Finstrimlad sallad, tÄrnade tomater, riven ost, skivad avokado.

Tillagning: Bryn kyckling i smör/olja. Tillsätt kryddblandning och vatten. Rör om och koka utan lock i 5 minuter. Om du anvÄnder kycklingfilé, hacka den fint pÅ en skÄrbrÄda efter stekning. VÄrm tortillas/taco shells och fyll med kyckling och tillbehör. Toppa med Santa Maria Mango Papaya Salsa.

Kryddblandning. Ingredienser: Kryddor och örter (paprika, chilipeppar, spiskummin, koriander, oregano, korianderblad, svartpeppar), lÖk, salt, vitlÖk, potatisfibrer, limejuicepulver, potatisstÄrkelse, klumpfÖrebyggande medel (kiseldioxid). FÖrvaras torrt och svalt.

Producerad i Sverige.

DK NO CHICKEN TACOS, 4 PORTIONER

500 g kyllingefars/kyllingekjøttdeig eller kyllingefilet i strimler

1 spsk. smør eller olie/olje

1 pose Santa Maria Chicken Taco Spice Mix

1 dl vand

1 pk. Santa Maria Tortilla eller Taco Shells

Santa Maria Mango Papaya Salsa

Tilbehör: Salat i tynde strimler, tomater i tern/terninger, reven ost, avocado i skiver.

Tilberedning: Brun kyllingen i smør/olie. Tilsæt krydderiblandning og vand. Rør rundt, og steg uden/uten lAg/lokk i 5 minutter. Hvis du bruger kyllingefilet, skal den hakkes fint pÅ et skÄrebræt/skjÄrefjøl, nÄr den er stegt.

Opvarm/varm opp tortillas/taco-skaller/skjell, og fÄld dem med kylling og tilbehör. Slut af/avslutt med Santa Maria Mango Papaya Salsa.

Krydderiblandning. Ingredienser: Krydderier og urter (paprika, chilipeber, spidskommen/spiskummen, koriander, oregano, korianderblade, sort peber), lÖg, salt, hvidlÖg, kartoffel-/potetfibrer, limejuicepulver, kartoffel-/potetstivelse, antiklumpningsmiddel (siliciumdioxid). Opbevares tørt og kÖligt.

Produceret i Sverige.

FI CHICKEN TACOS, 4 ANNOTA

500 g broilerin jauhelihaa tai broilerinfileetÄ suikaloituna

1 rkl voita tai öljyä

1 pussi Santa Maria Chicken Taco Spice Mix -mausteseosta

1 dl vettä

1 pkt Santa Maria Tortilla- tortilloja tai Taco Shells-

maissikuoria

Santa Maria Mango Papaya Salsa -kastiketta

Sukkeeet: Ohueksi suikaloitua salaattia, kuuioitua tomaattia, juustoraastetta, viipaloitua avokadao.

Valmistus: Ruskista broileri voissa/öljyssÄ. LisÄÄ mausteseos ja vesi. Sekoita ja keitä ilman kantta 5 minuuttia. Jos käytät broilerinfileetÄ, suikaloi se pieneksi leikkuulaudalla paistamisen jälkeen. LÄmmitä tortillat/tacokuoret ja täytÄ ne broilerilla ja lisukkeilla. LisÄÄ Santa Maria Mango Papaya Salsa -kastiketta.

Mausteseos. Ainesosat: Mausteet ja yrtit (paprika, chili-pippuri, juustokumina, korianteri, oregano, korianterinlehti, mustapippuri), sipuli, suola, valkosipuli, perunakuitu, limettimehujaue, perunatÄrkkelys, paakkuuntumisenestoaine (piidioksid).

SÄilytetään kuivassa ja viileässä.

Valmistusmaa Ruotsi.

NÄringsvärde per / Næringsindhold pr / Ravintosisältö per	100 g
Energi / Energia	1145 kJ 273 kcal
Fett / Fedt / Rasva	6,3 g
varav mättat fett / heraf mættede fedtsyrer / josta tyydyttynyttä	0,6 g
Kolhydrat / Kulhydrat / Hiilihydraatit	36 g
varav sockerarter / heraf sukkerarter / josta sokereita	5,1 g
Fiber / Kostfibre / Ravintokuitu	17 g
Protein / Proteiini	9,8 g
Salt / Suola	17,2 g

InnehÄller naturligt fÖrekommande socker

Med et naturligt indhold af sukker

SisältÄÄ luontaisesti sokereita

Santa Maria AB, Box 63, SE-431 21 Mölndal, Sweden.

SE 020-67 42 00, DK 43 96 79 00,

NO 67 55 52 80, FI 0800-03333

www.santamariaworld.com



Sorteras som pappersfÖrpÄckning.



902265-01

Nettovikt/Nettovægt/Nettopaino:

BÄst fÖre/ Bedst fÖr/ Parasta ennen:

28 g