

Mor Lizzi's opskrifter.

Kylling med Tortillachips.

2-3 kyllingebryster krydres med salt og peber.

1 pose Tortillachips knuses og blandes med

chili (ikke for meget) paprika, tørret basilikum, frisk timian og ost (½ mozzarella og ½ cheddar)

Blandingen smøres over kyllingebrysterne og dryppes med smeltet smør

Sættes i grillen 20 – 25 min. til de er møre og ”skorpen” sprød

