



FAJITAS CHICKEN MED CREMET GUACAMOLE

3-4 PERSONER

Fajitas af saftige kyllingestrimler og farverige peberfrugter i lækre tortillas toppet med guacamole, rødløg, cherrytomater, lime og koriander. Denne mexicansk inspirerede ret er en nem og hurtig hverdags-servering med masser af smag og mange variationsmuligheder.

INGREDIENSER

KYLLING

- 1 pakke Fajitas chicken med krydderimix
- 1 spsk. Olie
- 0,5 dl. vand
- 2 peberfrugter, gerne forskellige farver

GUACAMOLE

- 2 modne avocadoer
- 1 spsk. citronsaft eller limesaft
- 1-2 fed finthakket hvidløg
- 1 tsk. salt
- 1/2 dl vand
- Evt. lidt tørrede chiliflager

TILBEHØR

- 8 tortilla pandekager, fx med spinat
- 1 rødløg
- 150 g cherrytomater
- 1-2 lime
- 1 håndfuld frisk koriander

TILBEREDNING

KYLLING

Brun kyllingestrimlerne i en gryde med olie. Tilsæt 0,5 dl vand og Fajita chicken krydderimix. Skær peberfrugter i strimler og kom dem i. Bring retten i kog under omrøring, og lad den simre ved middel varme i ca. 15 min. til saucen har en cremet konsistens, og kyllingen er mør. Rør jævnligt i saucen imens den koger ind.

GUACAMOLE

Blend eller mos avocadoer med citronsaft, hvidløg, salt og vand, og smag evt. til med chiliflager.

TILBEHØR

Varm tortillapandekagerne efter anvisning på emballagen. Skær rødløg i tynde ringe og cherrytomater i både. Server sammen med limebåde og frisk koriander.

SERVERING

Server Fajitas chicken i lune tortillas med guacamole og resten af tilbehøret.

TIP:

Der kan serveres alverdens forskelligt tilbehør til denne ret - f.eks. cheddar, syltede jalapenos, salsa og creme fraiche. Og server gerne med ekstra grøntsager f.eks. agurk, majs, revet gulerod og iceberg salat i strimler.

Fajitas fyldet kan også serveres i sprøde salatblade, f.eks. romaine salat eller hjerte salat, eller prøv med spidskålsblade for en version med endnu mere bid.