



## 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 pk. brystfilet
- 1 ps Fajitas 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 chilifluger

#### TILBEHØR

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

### TILBEREDNING

#### KYLLING

Skær brystfileterne i tynde strimler og brun kyllingestrimlerne i en gryde med olie. Tilsæt vand og Fajita 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 chilifluger.

#### 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.*