



FAJITAS CHICKEN I SPRØD SALATBLAD MED CREMET GUACAMOLE

3-4 PERSONER

Fajitas af saftige kyllingestrimler og farverige peberfrugter i sprøde salatblade 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

- Salatblade romaine eller hjerte salat
- 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 jævnlige i saucen imens den koger ind.

GUACAMOLE

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

TILBEHØR

Skær rødløg i tynde ringe og cherrytomater i både. Anret fyldet i salatbladene. Server sammen med limebåde og frisk koriander.

SERVERING

Server Fajitas chicken i salatblade 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 spidskålsblade for en version med endnu mere bid.