

Fajitas med kylling



Fajitas med kylling og varm maissalat med koriander og vårløk. Ertedipp med grønn chili og tortillabrød på siden.

1

Slik gjør du

Ha skivet kyllingfilet i en bolle. Ha over en pakke fajitasmiks og 2 ss olje og bland godt sammen. Tre kyllingen på spydene, to på hvert, og legg dem på et bakepapir på en stekeplate. Stek i ovnen på 200 grader i 15 min.

2

Ha olje i en stekepanne. Ha i grovhakket hvitløk, mais, salt og pepper. Stek maisen litt gylden. Finhakk vårløken og tilsett den sammen med litt koriander. Ha grønne erter i en bolle. Ha i ett fedd hvitløk, limeskall og limesaft. Kjør alt slett med en stavmikser eller blender.

3

Smak til med salt og pepper. Ha røren i en skål og ha over litt grønn chili og olivenolje. Server kyllingskivene med tortilla, varm maissalat og grønn dipp! Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet

8 halve fileter

Olje

2 ss

Tortillalefser

1 pk

Fajitakrydder

1 pose

Grillspyd

4 stk

Maissalat

Hvitløksfedd

3 stk

Olje

2 ss

Mais

1 stor boks

Vårløk

4 stiler

Koriander

1 neve

Erte krem

Grønne erter

300 g

Hvitløksfedd

1 stk

Lime (saft og revet skall)

1 stk

Salt & Pepper

Grønn chili

0,5 stk

Du trenger

Maissalat

Ertekrem

Olivenolje

1 ss

Allergener

- Gluten