

Image not found or type unknown



Oppskrift

Fajitas med kylling

Image not found or type unknown



med varm maissalat med koriander og vårløk. Erte-dipp med grønn chili og tortillabrød på siden.

1

Slik gjør du

Ha [Prior 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!

Ingredienser

Du trenger

Prior Kalkunfilet skivet	8 halve fileter
Olje	2 ss
Tortillalefser	1 pk

Du trenger

Maissalat

Ertekrem

Fajitakrydder 1 pose

Grillspyd 4 stk

Maissalat

Hvitløksfedd 3 stk

Olje 2 ss

Mais 1 stor boks

Vårløk 4 stilker

Korriander 1 neve

Ertekrem

Grønne erter 300 g

Hvitløksfedd 1 stk

Lime (saft og revet skall) 1 stk

Salt & Pepper

Grønn chili 0,5 stk

Olivenolje 1 ss

Allergener

- Gluten