

Oppskrift

Fajitas med kylling



1

Ha kyllingfilet i en bolle. Ha over fajitaskrydder og 2 ss olje og bland godt sammen. Tre kyllingen på spydene, og legg dem på et bakepapir på en stekeplate. Stek i ovnen

på 200 °C 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.

3

Ha grønne erter i en bolle. Ha i ett fedd hvitløk, limeskall og limesaft. Kjør alt slett med en stavmikser eller blender. Smak til med salt og pepper. Ha røren i en skål og ha over litt grønn chili og olivenolje.

4

Server kyllingskivene med tortilla, varm maissalat og grønn dip.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Økonomi 5kg Fr Enh



Ingredienser

Matboden Kyllingfilet 8 stk

Olje 2 ss

Tortillalefser

Fajitaskrydder

Grillspyd

Maissalat

Hvitløksfedd 3 stk

Olje 2 ss

Mais 340 g

Vårløk 4 stk

Koriander 1 neve

Ertekrem

Grønne erter 300 g

Hvitløksfedd 1 stk

Lime (saft og revet skall) 1 stk

Salt og pepper

Maissalat

Ertekrem

Grønn chili

0,5 stk

Olivenolje

1 ss