



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingfajitas med majsmajonäs och koriander

Kycklingfajitas

Gul lök 1 st
Spetspaprika 1 förp
Kycklingfilé strimlad 300 g
Three spices ½ påse
● Salt ½ tsk
Strimlad vitkål 1 förp

Majs- och chilimajonnäs

Majs 1 förp
Chilimajonnäs 1 förp

Tillbehör

Lime 1 st
Tortillabröd ½ förp
Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*

- 1. Kycklingfajitas:** Strimla gul lök och röd spetspaprika. Hetta upp lite smör i en stekpanna. Tillsätt strimlad kyckling, three spices och salt, stek ca 2 min. Blanda ner löken, paprikan och strimlad vitkål, stek ytterligare ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
- 2. Majs- och chilimajonnäs:** Häll av majs och lägg i en liten skål. Blanda ner chilimajonnäs.
- 3. Tillbehör:** Klyfta lime. Hetta upp en stekpanna och stek tortillabröd några sekunder per sida på hög värme.
- 4. Servera** kycklingfajitas i tortillabröd. Toppa med majs- och chilimajonnäs, limeklyfta och koriander.