



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Texmex fajitas med kylling

Det skal du bruge

1 stk rød peber
½ stk rødløg
2 stk kyllingebryster
1 pose mexico mix-krydderi
½ dåse hakkede tomater
4 stk fuldkornstortillas
1 stk hjertesalat
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også lune tortillas i microovn, så skal du ikke tænde ovnen.
2. Skyl og rens peberfrugt og skær i tynde strimler på ca. ½ cm. Pil løg, halvér på langs og skær i tynde både. Skær kyllingen i tynde strimler.
3. Varm olie i en sautérpande eller wok og tilsæt kød, grøntsager og Mexico-krydderi. Sautér det hele i ca. 4 min. Tilsæt hakkede tomater, smag til med salt og peber og bring i kog. Lad det simre under låg i ca. 8 min.
4. Pak tortillas ind i alufolie og varm i ca. 8 min. i ovnen **TIP:** Du kan i stedet varme dem i microovnen uden alufolie 20 sek. pr. stk lige inden servering.
5. Skyl salaten og skær den i strimler. Fordel salat, kødblanding og creme fraiche på tortillaerne. Rul hver tortilla sammen og servér.