



Texmex fajitas med kylling

Grøntsager

1 stk rød peber
1/2 stk rødløg
1 stk hjertesalat

Fajitas

2 stk kyllingebryster
1/2 pose three spices
1/2 tsk røget paprika
1 pose tomatsauce
olie ^b
salt ^b
peber ^b

Tortilla

4 stk fuldkornstortillas

Anret

1/2-1 pose hvidløgsdressing

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grønnsager, der bør skylles.
- 2. Grøntsager:** Rens peberfrugt og skær i tynde strimler. Halvér løg på langs og skær i tynde både. Skær salaten i strimler.
- 3. Fajitas:** Skær kylling i tynde strimler. Varm lidt olie op i en sautérpande eller wok til middelhøj varm. Tilsæt kylling, grønnsager, three spice og røget paprika. Sautér det hele ca. 4 min. Tilsæt tomatsauce, smag til med salt og peber og bring i kog. Lad det simre under låg ca. 4 min.
- 4. Tortilla:** Varm tortillas på en tør pande ved høj varme ca. 15 sek. på hver side.
- 5. Anret:** Fordel salat og fajitas på tortillaerne og dryp med hvidløgsdressing. Rul sammen og server.

^b basisvare

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER 📅 5 DAGES HOLDBARHED



TIPS!

Du kan i stedet varme tortillas i microovn 20 sek pr. stk, men gerne flere ad gangen, lige inden servering.