



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingfajitas med paprika och vitlökssås

Kycklingfajitas

Gul lök 1 st
 Röd paprika 1 st
 Kycklingfilé 300 g
 ● Olja ½ msk
 Rökt paprikapulver ½ förp
 Spiskummin ½ tsk
 Torkad oregano ½ tsk
 Chili flakes ½ förp
 ● Salt ½ tsk
 Vitlök 1 klyfta

Vitlökssås

Gräddfil 150 g
 ● Salt 1 krm
 Vitlök 1 klyfta

Till servering

Mixsallad 50 g
 Tortillabröd 4 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Förberedelser: Strimla gul lök och röd paprika. Dela kycklingfilé i bitar.

2. Kycklingfajitas: Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna och bryn kycklingen ca 2 min. Tillsätt grönsakerna och krydda med rökt paprikapulver, spiskummin, torkad oregano, chili flakes (efter egen smak) och salt. Fräs allt ytterligare ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Rör ner pressad vitlök på slutet.

3. Vitlökssås: Blanda ihop gräddfil, pressad vitlök och salt.

4. Värm tortillabröden och servera med kycklingfajitas och mixsallad. Toppa med vitlökssås och rulla ihop, ät direkt.