

# Mexicanske Fajitas med Kylling & Salat

**Tilberedelsestid:** ca. 30 min. + ca. 5 min. ovntid

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Kyllingestrimler
8 stk	Tortillas
1 ds	Kidneybønner
2 fed	Hvidløg
4 stk	Løg
200 ml	Creme fraiche
2 stk	Peberfrugter
4 tsk	Mexicansk Krydderi
2 stk	Tomater
1 stk	Hjertesalat
2 stk	Forårsløg
1 bdt	Koriander
0,5 stk	Agurker

## DET SKAL DU SELV HAVE

Fedtstof til stegning  
Olie til marinade  
Salt & Peber

## Tilberedning:

Lav en marinade til kødet af lidt olie, halvdelen af mexikrydderiet, presset hvidløg samt salt og peber. Vend kødet i og lad det hvile i marinade i ca. 10-15 minutter eller længere tid hvis du har det. Kan også gøres dagen inden.

Rens og skær løg og peberfrugter i strimler. Hæld vandet fra bønnerne.

Varm lidt fedtstof i en gryde og svits løg og peberfrugter. Tilsæt bønner samt resten af mexikrydderi og krydr med salt og peber. Efter 4-5 minutter tager du dem af varmen og placere dem i en skål imens du steger kødet på den samme pande. Når kødet har taget farve efter et par minutter tilsætter du de stegte grøntsager. Vend det hele sammen i et par minutter.

Vask og hak korianderen.

Tænd ovnen på 230 grader.

Rens og skær tomater, agurk og salat i mundrette stykker. Forårsløget skæres i strimler. Bland en salat af grøntsagerne.

Lun tortillas i ovnen i et par minutter til de er lune uden at blive hårde.

Lav dine fajitas ved bordet med kyllingefyld, koriander, creme fraiche og salat.

Velbekomme.