



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Klassiske kyllingfajitas med pico de gallo og guacamole

Pico de gallo

2 stk tomater
1 stk sjalottløk
½ stk rød chili
½ bunt koriander
½ stk lime
🏠 2 ss olivenolje

Kyllingfajitas

1 stk rød paprika
1 stk rødløk
300 g skivet kyllingfilet
1 pakke finkuttet
ingefær, hvitløk og chili
½-1 pakke tacokrydder
½ stk lime

Tortillalefser

4 stk tortillalefser

Tilbehør

1 stk lime
½ bunt koriander
1 pakke guacamole

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Pico de gallo:** Skyll og kutt tomatene i små terninger. Skrell og finhakk sjalottløken. Finhakk ønsket mengde av chilien. Skrap ut frøene hvis du ikke vil ha en alt for sterk pico de gallo. Skyll og grovhakk all korianderen. Kutt limen i to. Ha tomatene, sjalottløken, chilien, halvparten av korianderen og 2 ss olivenolje i en serveringsbolle. Vend det godt sammen. Smak til med saft fra limen, salt og pepper.
- 3 **Kyllingfajitas:** Rens og kutt paprikaen i strimler. Skrell og finhakk rødløken. Skjær kyllingen i mindre biter. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i to minutter. Skru ned varmen til middels høy, og tilsett paprikaen, rødløken, ingefærblandingen og tacokrydderet. Stek det hele i 6-8 minutter. Smak til med saft fra limen, salt og pepper.
- 4 **Tortillalefser:** Pakk inn tortillalefsene inn i bakepapir, og tilbered dem som angitt på pakken.
- 5 **Servering:** Kutt limen i båter, og server båtene, resten av korianderen, pico de galloen og guacamolen til retten.

Tips fra kokken: Bruk gjerne opp oste- eller grønnsaksrester i denne retten.