

Kyllingfajitas

1 kyllingfilet

½ løk – i halve ringer

½ rød paprika

½ grønn paprika

2 ts olje

1 lefse/tortilla pr. person

¼ glass tacosaus

¼ boks rømme

¼ boks mais

Tacokrydder

½ ts paprikapulver

½ ts chilipulver

½ ts spisskummen (cumin)

¼ ts hvitløkspulver

¼ ts salt

Bland sammen alt krydderet

1. Bland sammen ingrediensene til tacokrydder i en liten skål.
2. Skjær kyllingfileten i tynne strimler – omtrent like store som lillefingeren din.
3. Skjær løk og paprika i strimler.
4. Varm olje i stekepannen og stek kyllingstrimlene ved middels varme, til de blir hvite.
5. Ta dem ut av pannen og stek grønnsakene i 1 – 2 minutter.
6. Ha kyllingen tilbake i pannen sammen med grønnsakene og dryss på tacokrydder.
7. Rør rolig rundt.
8. Legg på lokk og la stå på svak varme i ca 3 minutter.
9. Varm tortillalefsene i ovnen (se på pakken), eller i microbølgeovn.
10. Ha mais, rømme og tacosaus i små skåler og sett på bordet.
11. Server fajitaene med salat og revet ost.