



Hoofdgerechten

Fajitas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram kip
1 sinaasappel (geperst)
1 rode ui (in halve ringen)
1 groene paprika (in reepjes)
1 rode paprika (in reepjes)
150 gram zoete maïs
1 rode chilipeper (fijngehakt)
2 eetlepels limoensap
4 theelepels koriander (fijngehakt)
1 eetlepel paprikapoeder (gerookt)
4 eetlepels zure room
120 gram guacamole (SPAR)
8 tortilla's (SPAR)
200 gram tortillachips
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het limoen- en sinaasappelsap met het paprikapoeder, de chilipeper en een scheutje olijfolie in een kom. Kruid met een snuf zout. Leg er de kipfilets in, bedek goed met de marinade, dek af met folie en laat 2 uur marineren.

Grill de kipfilets goudbruin en gaar op de barbecue. Doe de ui en paprika in een aluminiumschaaltje en leg op de barbecuegrill. Schep regelmatig om. Kruid met peper en zout en schep er de maïskorrels onder.

Verwarm een koekenpan op de barbecue en verwarm er de tortilla's in. Snij de kipfilets in dunne reepjes. Schik de kip en de groenten in het midden van een tortillavel. Schep er wat van de guacamole bovenop. Werk af met een lepel zure room en korianderblaadjes. Serveer er de tortillachips bij.

