

Ingredienser

Friske grøntsager (brug dem, du har lyst til)

- salatblade
- gulerødder
- agurk
- frisk koriander
- avocado
- forårsløg eller rødløg
- limeskiver
- majs

På panden

- 2 spsk. olie
- 250 g kyllingebryst
- 1 gul peberfrugt og 1 rød peberfrugt
- 1 rødløg
- 1 lille tsk. salt
- 1 lille tsk. spidskommen
- 1 lille tsk. paprika
- 1 tsk. sukker

Sprødstegte kidneybønner

- 1 dåse kidneybønner
- 1 spsk. olie
- 1/2 tsk. salt

Tomatsalsa

- 10 cherrytomater
- 1 spsk. olie
- 1/2 tsk. salt
- 1 tsk. sirup
- 1 lille drys cayennepeber eller en lille smule frisk chili
- 2 tsk. limesaft

Desuden

- sprøde salte nachos
- creme fraiche + et drys chiliflager

Sådan gør du

1. De friske grøntsager gøres klar: rengør og snit dem som du ønsker. Jeg brugte f.eks. en spiralizer til gulerødderne, så de blev som strimler. Kom det i skåle og stil det på bordet
2. Til det på panden: skær peberfrugt og løg i både/strimler. Kom olie på panden og brun først kyllingebryst af, tilføj krydderierne og derefter peberfrugt og løg. Lad det simre til det hele er blødt og smag til med mere krydderi og sukker
3. På en anden pande steges kidneybønnerne: de drænes for vand og hældes på en pande med

olie og salt. Det må gerne få ret høj varme, så de bliver sprøde. Giv dem 10 minutters tid, eller mere hvis du ønsker dem endnu sprødere.

4. Til tomatsalsaen skal tomaterne halveres og i en skål. Hæld olie, krydderier, limesaft og sirup over og vend rundt
5. Kom nu både blandingen af kylling, peberfrugt og løg i en skål. Kidneybønnerne i en anden og stil det hele på bordet
6. Kom salsa på bordet og stil også nachos og cremefraiche frem
7. Pluk fra skålene og lav din favorit fajitas bowl.