

Fajitas

Opskrift til 6 personer

Fajitas er en seriøst lækker mexicansk spise. Kylling, peberfrugt og løg vendt i den bedste mexicanske marinade - stegt på panden eller i ovnen. Serveret i lune tortillas med skønne dips, så er middagen reddet

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

1,5 time

Samlet tid

1 time og 40 min

Ingredienser

Fajitas

- 2 stk. limefrugter (saft + skal)
- 3 spsk. sukker
- 1/2 dl olie
- 1 spsk. spidskommen
- 2 tsk. koriander
- 2 tsk. paprika
- 2 tsk. salt + lidt peber
- 4 rødløg
- 4 peberfrugter (jeg brugte 2 røde, 1 gul og 1 grøn)
- 1 kg kylling inderfilet
- 2 ekstra limefrugter
- Desuden selve pandekagerne. Jeg brugte omkring 12 tortillas

Guacamole

- 3 avocadoer
- 1-2 fed hvidløg
- 1-2 spsk. limesaft
- 1/2 tsk. salt
- 1 dl cremefraiche eller græsk yoghurt

Tzatziki med persille

- 1 agurk
- 1-2 fed hvidløg
- 1-2 spsk. limesaft
- 1/2 tsk. salt
- 1 håndfuld persille (jeg bruger bredbladet)

- 2 dl græsk yoghurt

Sådan gør du

1. Start med at blande ingredienserne til marinaden i en skål
2. Skær løg i både og peberfrugt i lidt tykke strimler
3. Kom det og kyllingen ned i marinaden og vend rundt. Stil det på køl og lad det trække gerne en time, hvis du har det
4. Tænd ovnen på 200 grader. Kom skålens indhold ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Giv det hele 25 minutters tid. Efter 15 minutter vender du lidt rundt i det, tilsæt evt. de sidste to limefrugter skåret i kvarte her - så de blot får de sidste 10 minutter. Du kan også sætte ovnen på grill de sidste 5 minutter
5. Lav imens fadet er i ovnen, begge dine dips. Til guacamolen moser jeg avocado, river hvidløg og blander det sammen i en skål. Til den anden skærer jeg agurk i små tern, river hvidløget og hakker persillen groft - og blandet det sammen med resten.
6. Var tortillas op og server med fadet fra ovnen og dine dips