

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

- Skal og saft fra 1,5 økologisk lime
- 3 spsk. brun farin
- 1/2 dl olie
- 1,5 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. stødt koriander
- 1,5 tsk. paprika
- 2 små tsk. salt + lidt peber
- 3 rødløg
- 4 peberfrugter (jeg brugte 2 røde, 1 gul og 1 grøn)
- 600 g kylling inderfilet
- 10-12 tortilla pandekager

Guacamole

- 3 avocadoer
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. limesaft
- 1/2 tsk. salt + lidt peber
- 1 dl cremefraiche

Tzatziki (kan undlades)

- 1 agurk
- 1-2 fed hvidløg
- 1-2 spsk. limesaft
- 1/2 tsk. salt
- 2 dl græsk yoghurt

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. I en skål kommes limeskal og saft, olie, brun farin og krydderier. Rør det sammen.
3. Pil rødløg og skær i både.
4. Snit peberfrugter i strimler og kylling i strimler også.
5. Kom det ned i marinaden og vend det rundt.
6. Kom det i et ovnfast fad og bag i ovnen i 20-25 minutter. Du kan evt. give det grillfunktion de sidste 5 minutter.
7. 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 blander det sammen med resten.
8. Var tortillas op og server med fadet fra ovnen og dine dips