

Fajitas med kyllingefyld

Opskrift til 4 personer

Vil du gerne bruge syltede rødløg her i, så lav disse som det første. Jeg har en [opskrift her](#).

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

Fyld

- 300 kyllingebryst
- 1 hel agurk
- 3 spsk. olie
- 1 spsk. soyasauce
- 1/2 frisk rød chili
- 1 lime (saft)
- 1 spsk. riseddike
- 2 tsk. sukker
- godt med salt og peber
- 1 spsk. sesam

Andet

- 4-6 små tortillaspandekager
- 1-2 avocadoer
- evt. syltede rødløg

Sådan gør du

1. Hvis du ønsker syltede rød, skal disse laves først. Følg linket ovenfor.
2. Ellers start med at lave pulled chicken, det gør du ved at tage en gryde frem, fyld den med vand og få det op at koge. Kom så dine kyllingebryster i vandet og lad dem koge i 10-15 minutters tid, til de ikke længere er rå inden i.
3. Tag dem op af vandet og træk den fra hinanden med to gaffer, eller skær med en skarp kniv tynde strimler.
4. Imens kyllinger koger, kan du skære agurk i tynde strimler.
5. Læg dem i en skål sammen med olie, soya, finthakket chili, limesaft, riseddike, sukker, salt og peber.
6. Kom det kogte kyllingekød ned i marinaden og drys med sesam her i. Vend godt rundt.

7. Varm tortillaspander op
8. Smør dem med most avocado, kom godt med fyld i dem og evt. de syltede rødløg. Spis!