



Kip-fajitas met paprika en ui

Sissende reepjes gekruide kip met kleurrijke paprika en ui, geserveerd met warme tortilla's zodat iedereen zelf kan rollen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr kipfilet in reepjes
- 2 paprika's (rood en geel) in reepjes
- 2 uien in halve ringen
- 2 teentjes look, geperst
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 0,5 kl chilipoeder
- 2 el olijfolie
- 1 limoen

8 tarwetortilla's
1 bosje verse koriander
1 kl zout
versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Meng de kipreepjes met komijn, paprikapoeder, chilipoeder, look, zout, peper en 1 el olijfolie. Laat 10 minuten marineren.
2. Verhit een grillpan op hoog vuur met de rest van de olie en bak de kip in 6 tot 7 minuten gaar en licht gekleurd. Haal uit de pan.
3. Bak in dezelfde pan de paprika en ui 5 minuten tot ze zacht zijn met een lichte bite.
4. Doe de kip terug bij de groenten, knijp de limoen erover en meng.
5. Warm de tortilla's op en serveer alles apart, zodat iedereen zelf kan vullen. Werk af met koriander.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)