



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 gesneden
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 gele paprika, in reepjes
- 2 uien, in halve ringen
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 0,5 kl chilipoeder
- 1 kl zout

versgemalen zwarte peper
2 el olijfolie
1 limoen
8 tarwetortilla's
een handvol verse korianderblaadjes

Bereidingswijze

1. Doe de kipreepjes in een kom. Voeg het komijnpoeder, het gerookt paprikapoeder, het chilipoeder, de geperste knoflook, het zout, wat versgemalen peper en 1 el olijfolie toe. Meng alles goed en laat 10 minuten marineren.
2. Verhit een grillpan of een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de resterende el olijfolie toe en bak de kipreepjes in 6 tot 7 minuten gaar en licht goudbruin. Haal de kip uit de pan en houd warm.
3. Bak in dezelfde pan de paprikareepjes en de uiringen op middelhoog vuur gedurende 5 minuten. Ze mogen zacht zijn maar nog een lichte beet hebben.
4. Voeg de kip terug toe aan de pan. Knijp de limoen erover uit en schep alles goed door elkaar. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
5. Warm de tortilla's op in een droge pan, in de oven of kort in de microgolfoven. Serveer het kippengroentemengsel apart met de warme tortilla's en bestrooi met de verse korianderblaadjes, zodat iedereen zelf kan vullen en rollen.

Tip

Snijd de kip in gelijkmatige reepjes zodat ze allemaal even snel gaar zijn. Bak de kip in kleine porties als uw pan niet groot genoeg is, zodat het vlees bakt in plaats van stooft.

Lekker met

Serveer met zure room, guacamole of een frisse tomatensalsa.

Dranktip

Een koude Mexicaanse lager of een frisse margarita past perfect bij de gekruide smaken van dit gerecht.