

inköpslistan.se

Av: Doggen

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

KYCKLING FAJITAS

Ingredienser

8 st tortilla
(Santa Maria mellan modell)
3 st kycklingfile
1 st rödlök
1 st zuccini
1 st paprika, gul
1 burk tacosås
1 burk creme fraiche, lätt
1 msk mango chutney
2 msk rapsolja
1 st fajita spice mix *(Santa Maria)*

Gör så här

Skär Kyckling och paprika i strimlor.
Skiva Zuccini och dela på mitten.
Skär rödlök i båtar/klyftor.

Stek kyckling i oljan tills den är genomstekt, ta åt sidan.
Hetta upp olja (mer än 2 Msk kan behövas) riktigt varmt och fräs på alla grönsaker så dom får färg, inte för länge så dom blir för mjuka.

Blanda i kycklingen, häll på Fajita mixen och ca. 1 dl vatten, hetta upp och blanda runt,låt lite vatten koka bort ca. 1 minut, serveras rykande direkt till bordet (sizzling)

På bordet väntar Tortilla bröd,Taco sås och en vit sås bestående av 1 msk Mango chutney som man blandar med en liten burk creme fraiche.

Kall ljus Lager drickes med fördel till denna rätt en varm sommardag!

(Tortilla bröden skall ej värmas, men det gör man som man vill)