



FAJITAS ALA BORGA

6A,

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 stk	raudløk
0.5 ts	salt
0.5 ts	chilipulver
150 g	mais
0.5 stk	Gul paprika
0.5 ts	paprikakrydder
0.5 stk	isbergsalat
1 dl	vatn
0.5 ts	estragon
0.5 stk	agurk
2 ss	rapsolje til steiking
0.5 ts	basilikum
4 stk	Tortillalefser
400 g	Kyllingfilet
0.5 ts	pepar
0.5 ts	kvitløkspulver

SLIK GJØR DU:

- 1 Skjær opp kyllingfilet i passelege steikebitar. Bland krydderet godt inn i kjøtet.
- 2 Ha 2 ss rapsolje i steikepanna
- 3 Steik kyllingen til den er gjennomsteikt.
- 4 Del opp løken og paprikaen i strimlar med ein skarp kniv og bland dette i lag med kyllingen. Steik i 5 minutt før du har oppi 1 dl vatn. La det småkoke i 5-10 minutt.
- 5 Lag salaten.. Då deler du opp agurken i strimlar før du deler den opp i bitar. Det same gjer du med salaten. Bland så dette saman i ein serveringsbolle. Ha opp i ei boks med mais og bland alt saman.
- 6 Mikre tortillalefsene i eitt minutt i mikrobølgeovn.
- 7 Anrett tortillalefse med kyllingfajitasen og salat.

Vel bekomme :)