



FAJITAS ALA BORGA

6A,

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 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
- 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

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 :)