

Fajitas.

Benodigdheden:

- 1 700 gr kipfilet.
- 2 5 rode / gele / oranje paprika's grof gesneden.
- 3 2 grote of 3 kleine uien, in helften en dan in schijfjes snijden.
- 4 1 of 1,5 dl olie.
- 5 2 a 3 citroenen.
- 6 3 eetlepels gerookte paprikapoeder. Mild.
- 7 2 eetlepels komijnpoeder.
- 8 2 a 3 teentjes knoflook.
- 9 Lo zout
- 10 wraps.

Bereiden:

- 1 Marinade maken van olie, citroenen, paprikapoeder, komijnpoeder, zout en knoflook.
- 2 Kip in blokjes snijden. Paprika's grof snijden.
- 3 Kip en paprika's in de marinade leggen. 2 uur laten staan.
- 4 Alles op een bakplaat of ovenschaal leggen.
- 3 25 min. op een ovenstand van 220gr. en halverwege roeren.
- 4 Per persoon 1 of 1,5 wraps even meewarmen in de oven of magnetron.
- 5 Wraps vullen.

Erbij: quacamole / salsa /citroenmayonaise / eventueel bonensalade en maiskolfjes met kruidenboter.