

Kipfajita's met komkommersalsa (4 personen)
- vrij naar: Jamie Oliver - Magazine Family – Special 2013

ingrediënten

- 1 rode en groene paprika
- 2 kipfilets
- 5 bosuitjes
- 1 el paprikapoeder
- snufje komijn(poeder)
- sap van 3 limoenen
- 8 wraps
- 2 avocados
- 100 gr crème fraîche
- ½ komkommer
- ½ cupje Knorr Flavour Pot Mixed Chillies
- 4 tomaten
- plukje peterselie
- olijfolie
- peper & zout

Bereiden:

Was en snijd de paprika's in dunne reepjes. Snijd de kipfilets in de lengte in repen, net zo breed als de paprika's. Doe de paprika's en de kip in een kom met de gesneden bosuitjes in dunne ringetjes, paprikapoeder en de komijn. Pers er een halve limoen boven uit, bedruppel met olijfolie, breng op smaak met peper en meng goed. Zet even opzij om te marineren. (ik doe ongeveer 1 uurtje... is lekkerder)

Snij voor de salsa de komkommer in zeer kleine stukjes, en hak de peterselie fijn. Doe de komkommer in kom en voeg ½ cupje Knorr Flavour Pot Mixed Chillies, het sap van 1 limoen en de peterselie toe. Breng op smaak met peper & zout.

Let op... kan best pittig worden.

Zet een (grill)pan op hoog vuur. Voeg een druppeltje olijfolie toe en leg de paprika, ui en de kip erin en bak 6-8 min tot de kip goudbruin en gaar is. Blijf goed husselen. Haal daarna de pan van het vuur en pers er het sap van de resterende limoenen overheen.

Schep de crème fraîche in een bakje en roer even los. Versier de crème fraîche met een scheutje olijfolie en wat peterselie. Snijd vlak voor het opdienen de avocado in blokjes en roerbak even mee.