

DINNERLY



V1: Fajita-kip uit de oven met paprika, ui en tortilla's



ca. 25min



2 personen

Niet met je eten spelen! Vandaag doen we dat lekker wel. Hopelijk heeft niemand bezwaar tegen zelfgemaakte fajita-tortilla's aan de eettafel. Je eigen tortilla maken en dan oprollen is erg leuk, vooral voor kinderen, en we geven toe: voor volwassenen is het ook nog steeds leuk. Want het smaakt nu eenmaal het lekkerst als je hem zelf vult!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 paprika's
- 1 rode ui
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 250g Mexicaanse kipreepjes
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1x tortilla's ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 771kcal, vet 28.8g, koolhydraten 59.2g, eiwit 35.5g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het **vrucht vlees** in blokjes van ca. 2 cm. Pel en snij de **ui** in blokjes van ca. 2cm. Leg beide op een bakplaat met bakpapier.



2. Vlees en groente bakken

Meng de **groente** op de bakplaat met de **kruidenmix**. Leg het **vlees** erbovenop en bedruip alles met 1el olijfolie. Schuif de bakplaat in de oven en bak 5–6min.



3. Dip en kaas voorbereiden

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Meng de knoflook met 2el mayonaise. Rasp de **kaas** fijn.



4. Tortilla's opwarmen

Schep na 5-6min de **groente** en het **vlees** op de bakplaat om en bestrooi met de **gerasppte kaas**. Stapel de **tortilla's** op, wikkel ze in aluminiumfolie en warm ze mee in de oven. (Zie ook stap 6.)



5. Afmaken en serveren

Bak alles nog 5-7min in de oven tot de **groenten** gegrild zijn, het **vlees** gaar is en de **kaas** goudbruin. Zet de bakplaat op tafel en vul de **tortilla's** aan tafel met de knoflookmayonaise, de **groente**, het **vlees** en de **kaas**, vouw op en geniet!



6. Magnetron tip

Je kunt de tortilla's ook in de magnetron opwarmen in plaats van in de oven: stapel de tortilla's simpelweg op elkaar en verwarm ze 35-40 seconden op ca. 800 watt. Let op: gebruik aluminiumfolie nooit in de magnetron! Die wordt alleen gebruikt voor de ovenmethode.