

DINNERLY



Fajita's met kip uit de oven met ui en paprika



ca. 25min



2 personen

Niet met je eten spelen! Of toch...? 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 verveelt het ook nooit. 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 ³
- 1x tortilla's ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ¹
- 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

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 790kcal, vet 29.9g, koolhydraten 59.5g, eiwit 36.8g



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 de **ui** en snij in blokjes van ca. 2cm. Leg de **paprika** en **ui** 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 of pers heel 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 **geraspte kaas**. Stapel **4 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 is. 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 per 4 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.