

# DINNERLY



## V1: 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 harde kaas <sup>3,7</sup>
- 1x tortilla's <sup>1</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise <sup>3</sup>
- olijfolie

## KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- aluminiumfolie

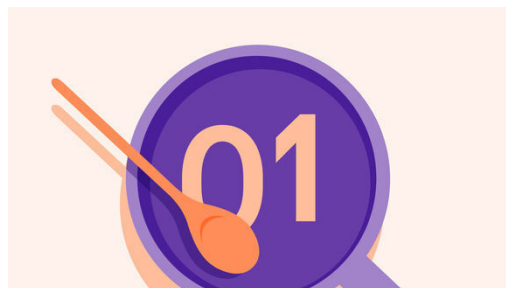
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

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

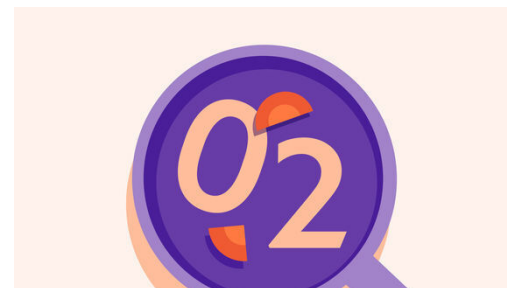
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 785kcal, vet 29.9g, koolhydraten 58.5g, eiwit 36.5g



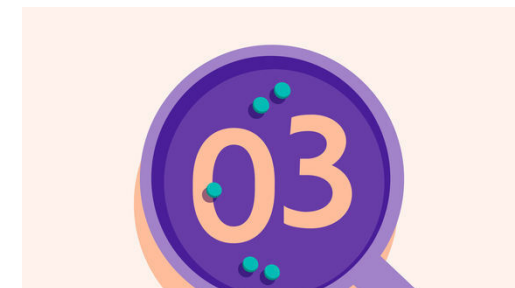
### 1. Groente snijden

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 de **ui** en snij in blokjes van ca. 2cm. Leg de **paprika** en **ui** op een bakplaat met bakpapier.



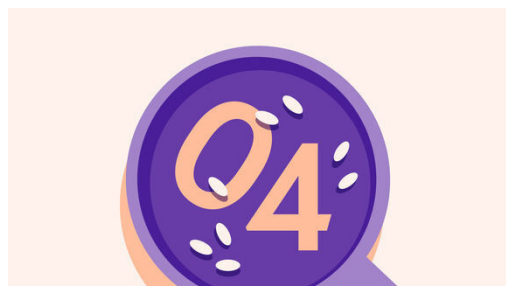
### 2. Vlees en groente bakken

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



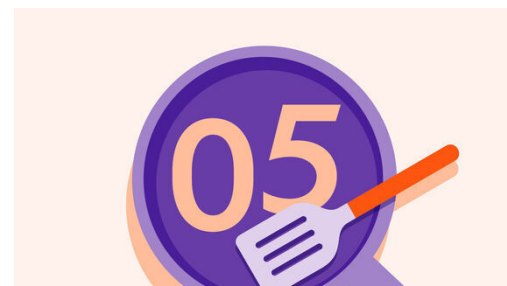
### 3. Dip en kaas voorbereiden

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.