



Fajita bowl

Hoofdgerecht voor twee personen

Ingrediënten

- ✕ 100 gr ijsbergsla
- ✕ 1 gele paprika
- ✕ ½ Komkommer
- ✕ 15 – 20 snoeptomaatjes
- ✕ 1 kleine rode ui
- ✕ ¼ teentje knoflook
- ✕ 2 avocado's
- ✕ Zout & peper
- ✕ 300 gr kippendijfilet
- ✕ Olie
- ✕ 1 el Mexicaanse kruiden
- ✕ 100 ml water
- ✕ 2 el zure room
- ✕ 50 gr nacho chips naturel
- ✕ Jalapeño peper in ringen (optioneel)

Bereiding

1. Snij de ijsbergsla in dunne reepjes en leg in een hoek van je bowl
2. Snij de paprika in korte reepjes en leg ze naast de ijsbergsla
3. Snij de komkommer in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijst en snij in dunne plakjes. Leg deze naast de paprika
4. Houdt 3 tomaatjes apart. Snij de rest doormidden en leg naast de andere groenten
5. Snij de ui in halve ringen, hou ongeveer ¼ van de uienringen apart en leg de rest naast de overige groenten
6. Bestrooi de groenten met zout en peper
7. Halveer de avocado's, verwijder de pit en doe het vruchtvlees in een schaalje
8. Snij de achtergehouden rode ui en tomaatjes en de knoflook zo fijn mogelijk en voeg toe aan de avocado
9. Prak de avocado fijn met een vork en mix met de overige ingrediënten tot een quacamole en breng op smaak met zout en peper
10. Snij de kip in kleine blokjes, verhit de olie in de pan en bak daarin de kip licht aan
11. Voeg de Mexicaanse kruiden toe, bak kort mee en blus af met het water
12. Bak de kip totdat deze gaar is, laat deze vervolgens uitlekken in een vergiet
13. Verdeel de quacamole en de kip over de twee bowls
14. Schep een eetlepel zure room bovenop de kip
15. Serveer de fajita bowl met de nacho chips en evt de jalapeño peper