

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces

1 rød peber

1 gul peber

1 avocado

200 g dåsemajs

200 g salatblade

1 løg

100 g salsa

Korianderblade

1 lime

1 tsk olivenolie

Peber

Tortilla brød

SERVING  4 SERVERING

VARIGHED  25 MIN

SVÆRHEDSGRAD 
INTERMEDIATE

Prøv denne lækre opskrift på nemme og vegetariske fajitas med det plantebaserede alternativ til kylling kaldet Filet Pieces.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Varm tortilla brødene

Forvarm ovnen til 180°C (160°C for varmluftsovn). Læg tortilla brødene på et stort folieark. Anbring på et bageplade og varm i ovnen i 5-8 minutter.

2. Skær og steg peberfrugt og løg

Skær peberfrugterne i strimler og halvdelen af løget i ringe. Varm olien på en pande og steg langsomt peberfrugterne og løgene, indtil de begynder at karamellisere. Læg dem til side på en tallerken.

3. Steg Filet Pieces

Filét Pieces ristes på en pande indtil de er gyldenbrune (se evt. tilberedningsguide på emballage). Tilsæt de karamelliserede grøntsager og krydderierne og lad det hele stege i yderligere et minut.

4. Lav majssalsa

Lav en hurtig majssalsa - bland dåse majs med løgtern af det resterende halve løg, avocado og friskpresset limesaft. Drys korianderbladene over. Tilsæt peber efter smag.

5. Saml og server!

Læg alt i skåle eller tallerkener og stil på bordet hvor alle kan tage for sig og lave sin egen fajita!

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK