

## INGREDIENSER



4 SERVERING



25 MIN



INTERMEDIATE

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

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](https://halsanskok.dk)