

# Fajita's met kip en Friseline

## De groenten

- 1- Schil de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snij ze in dunne reepjes. Hak vervolgens de ui.
- 2- Laat de paprika's en de uien in een aparte pan in de olijfolie smoren. Breng op smaak.
- 3- Snij de kipfilets in stukjes en bak ze in de arachideolie of in boter.

## De fajita's

- 1- Klop de vloeibare room op.
- 2- Breng op elke fajita een eetlepel geklopte room en 2 eetlepels guacamole aan.
- 3- Verdeel de paprika, de uien en de stukjes kipfilet over de fajita's.
- 4- Voeg de blaadjes Friseline toe.

*4 pers.*

- 3 stronken Friseline
- 4 Fajita's
- Guacamole
- Vloeibare room
- 4 Kipfilets
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 Ui
- Olijfolie
- Arachideolie
- Boter
- Peper, zout