Fajita burrito met Brugge Jong

Ingredienten:

- 2 kipfilets
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 2 el olijfolie
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl korianderpoeder
- sap van 1 limoen
- 4 sneden Brugge Jong, korst verwijderd
- 240 g zwarte bonen (blik)
- 140 g maïs (blik)
- peper en zout

Voor de guacamole

- 1 avocado
- sap van ½ limoen
- ½ tl komijnpoeder
- ½ tl korianderpoeder
- ½ groene chilipeper
- peper en zout

Om te serveren

- opgelegde jalapeños
- koriander
- tortillachips
- partjes limoen

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de kip en paprika in reepjes. Snijd de rode ui in halve maantjes. Meng kip, paprika en ui met olijfolie, specerijen en limoensap. Kruid royaal met peper en zout.
3. Spreid het mengsel uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in 15 minuten gaar in de oven (of op de barbecue).
4. Maak intussen de guacamole. Halveer de avocado, verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schil. Prak fijn met een vork en roer er het limoensap en de specerijen door. Verwijder de zaadlijsten uit de chili en snijd fijn. Meng door de guacamole en kruid naar smaak bij met zout.
5. Snijd de Brugge Jong in reepjes.
6. Verdeel de kip over 4 borden. Lepel ernaast de Brugge Jong, bonen, maïs en guacamole. Werk af met wat opgelegde jalapeños, koriander, verkruimelde tortillachips en partjes limoen.

4 personen
25 min
Hoofdgerecht
2.5