

AINESOSAT

- 1 paketti Hälsans Kök Fileesuikaleita
- 1 viipaloitu paprika
- 1 viipaloitu keltainen paprika
- 1 pieni avokado kuutioina
- 200 g säilykesokerimaissia valutettuna
- 200 g salaattia
- 1 viipaloitu sipuli
- 100 g tuoretta tomaattisalsaa
- 25 g korianterinlehtiä
- Limemehua
- 1 tl oliiviöljyä
- Jauhettua mustapippuria



Rakastatko meksikolaista ruokaa? Kokeile seuraavan kerran meksikolaistyyllisiä kasvisfajitaksiamme. Ne onnistuvat helposti ja maistuvat herkullisilta.

VALMISTUS

1. Lämmitä fajitat

Esilämmitä uuni 180 asteeseen (kiertoilmauuni 160). Kääri fajita suureen folioarkkiin ja aseta leivinpaperille sekä lämmitä uunissa noin 5-8 minuuttia.

2.

Kuumenna öljy suuressa teflonpaistinpannussa ja kypsennä pilkottua parikaa sekä sipulikuutioita, kunnes ne alkavat karamellisoitua. Aseta kasvikset erilliselle lautaselle.

3.

Lisää fileesuikaleet pannulle ja paista kullanuskeiksi, lisää vihannekset pannulle, lisää mausteet ja paista vielä minuutti.

4.

Valmista nopea maissi-salsa sekoittamalla sokerimaissit kuutioituun sipuliin, avokadoon ja limemehuun. Ripottele pinnalle korianterinlehtiä. Mausta salsa maun mukaan mustapippurilla.

5.

Laita ainekset tarjoilukulhoihin, ota fajitat uunista, kata lautaset pöytään ja anna vieraiden koota omat annoksensa!

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI