

## 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

SERVING  4 ANNOSTAKESTO  25 MINVAIKEUSASTE  VÄLI-

Rakastatko meksikolaista ruokaa? Kokeile seuraavan kerran meksikolaistyylisiä 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**