

Bol de fajita-burrito au Brugge Jeune

Ingredienten:

- 2 filets de poulet
- 1 poivron rouge lavé
- 1 oignon rouge pelé et lavé
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à c. de poudre de cumin
- 1 c. à c. de poudre de paprika
- 1 c. à c. de poudre de coriandre
- jus de 1 citron vert
- poivre et sel
- 4 tranches de Brugge Jeune, sans la croûte
- 240 g de haricots noirs (en boîte)
- 140 g de maïs (en boîte)

Pour le guacamole

- 1 avocat
- jus de ½ citron vert
- ½ c. à c. de poudre de cumin
- ½ c. à c. de poudre de coriandre
- ½ piment vert
- sel

Garniture

- jalapeños empilés
- coriandre
- chips de tortillas
- morceaux de citron vert

Préparation:

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

Plat principal

2.5