



Taco's met gekruide kip



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

600 gram kippendijfilets
2 limoenen
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel korianderpoeder
1 theelepel oregano
peper en zout
8 mini-tortilla's
1 rode ui (in reepjes)
1 avocado
1 bosje koriander
1 eetlepel korianderpoeder

Bereidingswijze

- 1.** Meng de kip in een kom met het sap van 1 limoen, de olijfolie, het komijnpoeder, het paprikapoeder, het kaneelpoeder, het korianderpoeder, de oregano, peper en zout. Laat afgedekt enkele uren marineren in de koelkast. Gril de kippendijfilets gaar op de barbecue. Snij het gegrilde vlees in dunne reepjes.
- 2.** Verhit een pan op een zacht tot matig vuur en leg er de tortilla's in. Laat ze heel even opwarmen.
- 3.** Serveer in de tortilla's met rode ui, avocado, koriander en een beetje extra limoensap.