Taco’s met gekruide kip

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. **Meng de kippenhaasjes met het sap van 1 limoen, 2 eetlepels olijfolie, het paprikapoeder, het kaneelpoeder, het korianderpoeder, de oregano, peper en zout.**
   Laat afgedekt enkele uren marineren in de koelkast. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een diepe pan en bak de kippenhaasjes op middelhoog vuur goudbruin. Snij het 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 de tortilla’s met rode ui, avocado, koriander en een beetje limoensap**