

Kycklingfajitas (2 port)

2	kycklingfiléer
1	limefrukt (saften)
$\frac{1}{2}$ tsk	sambal oelek
1	paprika
4	salladslökar
3	vitlösklyftor
$\frac{1}{2}$	chili
2	stjälkar selleri
	hackad bladpersilja (efter smak)
4	tortilla, fajitas eller pita

- Skär kycklingen i strimlor och lägg i en skål.
- Rör limesaft med sambal oelek, salt och peppar. Häll blandningen över kycklingen och låt dra en halvtimme.
- Skär paprika och salladslök i lämpliga bitar. Finhacka vitlöken och chilin. Skär sellerin i små bitar.
- Bryn kycklingbitarna på hög värme. Ta upp kycklingen och stek grönsakerna några minuter. Lägg tillbaka kycklingen och låt det bli genomvarmt.
- Servera i tortilla, fajitas eller pita.

