Kip Fajita Bowl uit de Airfryer

Ingrediënten

- 600 g Kip
- 1 Rode paprika
- 1 Ui
- 150 g Maïs
- 1 el Olijfolie
- 27 g Maggi Air Fryer Mexican Fajita
- 100 g IJsbergsla
- 100 g Cherrytomaten
- 150 g Komkommer
- 1 Avocado
- 30 g Peterselie
- 3 el Zure room
- 0.5 g Zwarte peper
- 500 g Witte rijst
- 30 g Citroensap

Instructie

1. Verwarm de airfryer 2 minuten voor op 180 °C. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

2. Snijd de kipfilet in kleine stukjes. Was de paprika, verwijder de zaadjes en de witte vliesjes en snijd hem in reepjes. Pel de ui en snijd hem in partjes. Hak de maïs grof van de kolf.

3. Meng in een kom de voorbereide groenten, de kip met olie en de Air Fryer Fajita Mix goed door elkaar. Doe alles in de voorverwarmde airfryer en bak het ongeveer 12 minuten op 180°C, waarbij je het regelmatig omschept.

4. Snijd ondertussen de ijsbergsla grof, halveer de cherrytomaten, snijd de komkommer in kwarten en hak deze fijn, en snijd de avocado in plakjes. Hak de peterselie grof.

5. Schik alle ingrediënten naast elkaar in een kom. Meng de crème fraîche met citroensap en peper en besprenkel dit over de kom.

Voedingswaarden tonen

26 Min

4

koolhydraten	59.51 g
Energie	657.07 kcal
vetten	25.13 g
Eiwit	48.23 g