

## Mexicaanse kipfilet

### Ingrediënten

- 8 Mexicaanse pannenkoekjes
- 500 gram mager vlees (kip of kalfsvlees)
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 2 uien
- 1 citroen
- 10 centiliter olijfolie
- verse koriander of korianderbolletjes
- 2 knoflookteentjes
- Tabasco
- peper
- zout

### Werkwijze

1. Snijd het vlees in stukjes, meng dit met de gehakte knoflook, de Tabasco, de olijfolie en het citroensap.
2. Laat dit twee uur marineren in de koelkast.
3. Was de paprika's en snijd deze in stukjes. Maak de uien schoon en snijd deze klein.
4. Verwarm olie van de marinade in een pan, fruit hierin de paprika en de ui 5 minuten. Voeg het vlees toe, bak dit mee tot het gaar is.

5. Houd de saus warm. Verwarm de Mexicaanse pannenkoekjes in de magnetron. Serveer direct met de saus. Lekker met bonensalade (B3.35) en zure room (D1.43).