

## Mexicaanse kalkoen

### Ingrediënten

- 500 gram kalkoenfilet
- 1 ui
- 1 klein blikje kidneybonen
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 theelepel gemalen koriander, komijn en oregano
- 2 eetlepels peterselie
- 3 eetlepels olijfolie
- zout en peper

### Werkwijze

1. Snijd de kalkoenfilet in kleine stukjes en bestrooi de stukjes met de kruiden, zout en peper.
2. Verhit de olie en fruit de ui; voeg de kalkoen toe om 5 minuten aan te braden.
3. Snijd de paprika's in kleine stukjes en voeg dit toe aan het kalkoenmengsel. Laat dit enkele minuten doorwarmen.
4. Voeg de kidneybonen toe met een beetje van het vocht.
5. Doe de deksel op de pan en laat 10 minuten doorwarmen. Strooi er peterselie over.
6. Lekker met Mexicaanse tortilla's besmeerd met wat zure room.