



## Fajita kip

**Dit recept is er weer eentje met zelf samengestelde kruiden.  
Natuurlijk kan je ook en zakje kant en klare fajita kruiden gebruiken!**

Wat heb je nodig?

1 tl kurkuma  
3/4 tl knoflookpoeder  
3/4 tl zout  
1/2 tl cayennepeper  
1/2 tl zwarte peper  
1/2 tl gerookt paprikapoeder  
1 grote ui, gesnipperd  
2 paprika's, in kleine stukjes  
350 gram kip, in reepjes gesneden  
kidneybonen (handvol)  
8 wraps  
zure room  
2 tomaten in fijne blokjes gesneden, zonder het vruchtvlees  
halve komkommer in fijne blokjes gesneden  
2el olie

### Hoe maak je het?

Doe 2el olie in een koekenpan en fruit de ui en paprika op middelhoog vuur totdat ze glazig zijn. Bak de kipreepjes mee totdat een klein beetje kleur beginnen te krijgen.  
Doe de kruidenmix in de pan met 2 el water en roer alles goed om zodat de kruiden lekker even meebakken. Gebruik je verse knoflook, dan is dit het moment deze er bij te gooien.  
Zet dan het vuur wat lager en gooi de kidneybonen erbij. Bak dit een paar minuutjes mee en je vulling is klaar.

Leg een wrap op je bord.  
Bestrijk deze met een laagje zure room.  
Een beetje kipmengsel erop.  
Daar bovenop wat van de tomaten en komkommer.