



# Taco's met gekruide kip



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

600 gram kippenhaasjes  
2 limoenen  
4 eetlepels olijfolie  
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)  
1 theelepel kaneelpoeder  
1 theelepel korianderpoeder  
1 theelepel oregano  
8 tortilla's  
1 rode ui (in reepjes)  
1 avocado  
1 bosje koriander  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de kippenhaasjes met het sap van 1 limoen, 2 eetlepels olijfolie, het paprikapoeder, het kaneelpoeder, het korianderpoeder, de oregano, peper en zout. Laat afgedekt enkele uren marineren in de koelkast. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een diepe pan en bak de kippenhaasjes op middelhoog vuur goudbruin. Snij het vlees in dunne reepjes.
- 2.** Verhit een pan op een zacht tot matig vuur en leg er de tortilla's in. Laat ze heel even opwarmen.
- 3.** Serveer de tortilla's met rode ui, avocado, koriander en een beetje limoensap