Kyllingfajitas med ananas-salsa, aioli og sprø spekeskinke!

I morgen er det fredag, den store tacodagen. Bollefruas hjem er sjelden et unntak fra denne regelen. For vi mennesker er jo litt vanedyr. De fleste av oss liker (og trenger) rutiner. Litt oversikt. Orden. Kaffen skal stå på fast plass, morgenen forløper i fast rekkefølge, vi liker å ligge på samme side i sengen, vi kjører samme vei til jobb og blir ofte i samme jobb i mange år. Vi har på oss stjerneskjerf og converse og vi har like støvler (Hallo? Ikke samme farge da!). For noen er det nok å variere mellom Santa Maria og Old el Paso, og greit nok, de om det. Men er du klar for en litt større forandring, kan du jo prøve dette i morgen:

Kyllingfajitas med bra stæsj:

nok til to

Ailoli:

(alle ingredienser bør være romtempererert)

et egg (evt ferdig kjøpt majones)

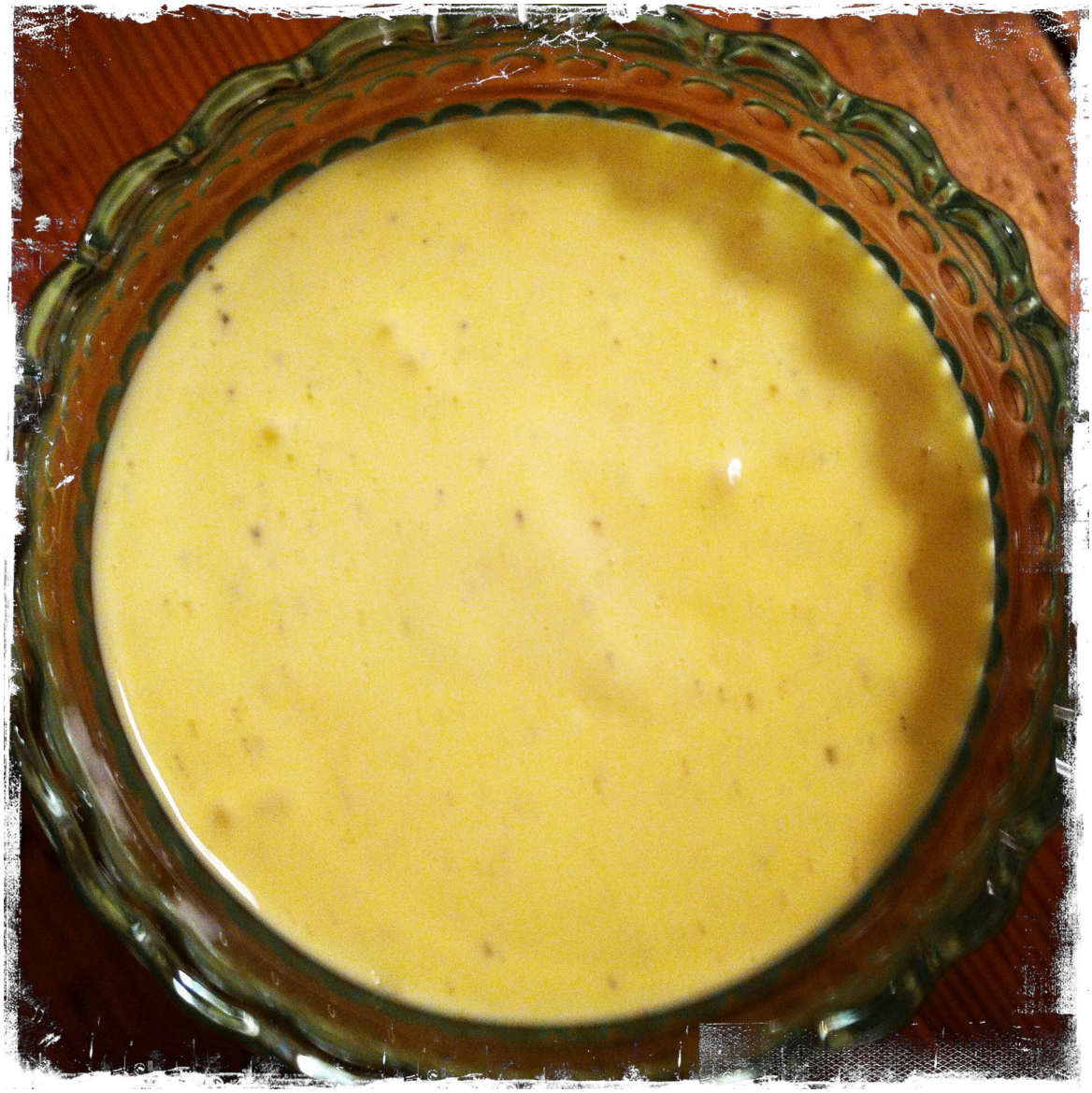
solsikkeolje

hvitløk

sitron

sennep

salt og pepper



Hvis du bruker ferdig majones, så ha majo i en skål og ha i et knust hvitløksfedd, litt sitron, en halt ts sennep, salt og pepper. Smak deg frem. Hvis du vil lage bra bunnen av, så foreslår jeg å ha et helt egg i en stavmikserbolle eller annen

dyp bolle. Ha i et hvitløksfedd i biter, 0,5 ts sennep, sitron, salt og pepper. Kjør med stavmikser. Fortsett å la stavmikseren gå mens du sper olje i en tynn stråle. Fortsett til aiolien din har ønsket konsistens. Du kan smake deg frem med sitron osv til slutt.

Ananas-salsa:

en hel fersk ananas, fjern skall, del i fire og ta bort den harde kjernen. Pass på at du får bort alle de brune "øynene" i ananasen

1 ss flytende honning

1 ss olje

en rødløk, finhakket

en raus neve koriander, hakket

en lime, saften

en rød chili, renset og finhakket

Sett på grillen i stekeovnen på det varmeste elementet. Bland olje og honning og pensle ananasen med oljeblandingen, grill ananas i 10 minutter, snu etter halve steketiden. Pass på at den ikke svis. Avkjøl litt og skjær i terninger. Bland sammen med rødløk, chili, lime og koriander. Sett til side.

Selve kyllingen:

3 stk kyllingfilet

smør/olje til steking

salt og pepper

Skjær kyllingfilet i biter og stek i varm panne. Krydre med salt og pepper. Hold varm.

Serveringstæsj:

fajitas lefser

ruccola eller annen grønn salat til servering

en halv pakke Stranda spekeskinke, eller annen god skinke, stekt i ovnen (200 grader) på bakepapir til sprøtt, avkjøl.

Når alt er klart, har du lefse på tallerken og anretter alt det gode på toppen. Du kommer ikke til å angre på at du prøvde dette. Kom igjen, vær litt crazy! Og du, ha en finfin fredag!

Denne oppskriften er fra Gøril Wiker, min favoritt kokebokforfatter.