

SE FAJITA CHICKEN, 4 PORTIONER

500 g kycklinglårfile eller bröstfilé, strimlat

1 msk smör eller olja

1 paprika, fint strimlad

1 gul lök, fint klyftad

1 päsä Santa Maria Fajita Original Spice Mix

Tillbehör: Santa Maria Tortilla, guacamole och sallad.

Tillagning: Stek kycklingen gyllene runt om i stekpanna på hög värme. Tillsätt paprika och lök, låt grönsakerna få färg. Sänk värmen till medel och tillsätt kryddblandningen. Rör om så att kryddan fördelar sig. Låt fajitan småputtra ca två minuter, tills kycklingen är genomstekt. Servera Fajitan i varma tortillabröd med sallad och tillbehör.

Kryddblandning. Ingredienser: Kryddor och örter (paprika, chilipeppar, korianderfrö, gurkmeja, svartpeppar, bockhornsklöver, spiskummin, oregano, fänkål, rosmarin), lök, salt, jästextrakt, vitlök, citronjuicepulver, socker, klumpförebyggande medel (kisel-dioxid).

Förvaras torrt och svalt.

Producerad i Estland.

DK NO FAJITA CHICKEN, 4 PORTIONER

500 g kyllingefilet i strimler

1 spsk smör eller olie

1 rød peberfrugt/paprika i strimler

1 løg, i fine strimler

1 pose Santa Maria Fajita Original Spice Mix

Tilbehør: Santa Maria Tortilla, guacamole og salat.

Tilberedning: Steg kyllingen til den er gyldenbrun på en stegepande ved høj varme. Tilsæt rød peber/paprika og løg, og lad grøntsagerne få farve. Skru ned til middel varme og tilsæt krydderiblanding. Rør rundt så krydderiet fordeles. Lad fajitaen småsimre/koke ca. 2 min, til kyllingen er gennemstegt. Server Fajitaen i varme tortillabrød med salat og tilbehør.

Krydderiblanding. Ingredienser: Krydderier og urter (paprika, chilipeber, korianderfrø, gurkemeje, sort peber, bukkehornskløver, spidskommen/spisskummen, oregano, fennikel, rosmarin), løg, salt, gær-ekstrakt, hvidløg, citronjuicepulver, sukker, antiklumpningsmiddel (siliciumdioxid).

Opbevares tørt og køligt.

Produceret i Estland.

FI FAJITA CHICKEN, 4 ANNOTA

500 g broilerinfilettä, suikaloituna

1 rkl voita tai öljyä

1 paprika, suikaloituna

1 sipulii, lohkoina

1 pss Santa Maria Fajita Original -mausteseosta

Lisukeet: Santa Maria Tortilloja, guacamolea ja salaattia.

Valmistus: Paista broileri kullannuskeaksi paistinnassa korkealla lämmöllä. Lisää paprika ja sipuli ja paista kunnes ne saavat väriä. Alenna lämpö ja lisää mausteseos. Sekoita hyvin. Anna hautua noin 2 minuuttia, kunnes broileri on kypsä. Tarjoile fajita lämpimissä tortilloissa salaatin ja lisukkeiden kanssa.

Mausteseos. Ainesosat: Mausteet ja yrtit (paprika, chilippuri, korianterinsiemen, kurkuma, mustapippuri, sarviapila, juustokumina, oregano, fenkoli, rosmariini), sipuli, suola, hiivaute, valkosipuli, sitruunamehujauhe, sokeri, paakkuuntumisenestoaine (piidioksiidi).

Säilytetään kuivassa ja viileässä.

Valmistusmaa Viro.

Näringsvärde per / Næringsindhold pr / Ravintosisältö per	100 g
Energi / Energia	1140 kJ 271 kcal
Fett / Fedt / Rasva	4,3 g
varav määttat fett / heraf mættede fedtsyrer / josta tyydyttynyttä	0,6 g
Kolhydrat / Kulhydrat / Hiilihydraatit	37 g
varav sockerarter / heraf sukkerarter / josta sokereita	10 g
Fiber / Kostfibre / Ravintokuitu	15 g
Protein / Proteiini	14 g
Salt / Suola	17,9 g

Santa Maria AB, Box 63, 431 21 Mölndal, Sweden.

SE 020-67 42 00, DK 43 96 79 00,

NO 67 55 52 80, FI 0800-03333

www.santamariaworld.com



Sorteras som pappersförpackning.



34711

Nettovikt/Nettovægt/Nettopaino:

Bäst före/Bedst før/Parasta ennen:

28 g