**Kip fajita knoflookbrood**

Nodig:

2 afbak knoflook stokbroden

300 gr kipfiletblokjes

1 ui

1/2-1 paprika

2 tl Mexicaanse kruiden

geraspte kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de broden in de lengte open. Je kunt de broden ook in het midden doorsnijden (en dan niet helemaal tot beneden). Snipper de ui en snijd de paprika in stukjes. Breng de kipstukjes op smaak met de Mexicaanse kruiden. Giet een scheutje olie in een pan en boek de kip, paprika en ui totdat de kip gaar is. Vul de broden met het kipmengsel. Strooi de geraspte kaas over de kip. Bak de kip fajita knoflookbroden circa 10 minuten in de oven.