Mexicaanse kipschotel



**Ingrediënten:**

Bovenkant formulier

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 275 g  | kipblokjes |
|  | 28 g  | fajita mix |
|  | 3 el  | olijfolie |
|  | 500 g  | zongedroogde tomaatjes |
|  | 450 g  | minikrieltjes |
|  | 400 g  | Mexicaanse roerbakmix |
|  | 6  | eieren |

Onderkant formulier

**Bereidingswijze:**

1. Verwarm de oven voor tot 200 ?C. Breng voor de eieren een pan met water aan de kook. Schep de kipblokjes om met de fajitamix en 2 el olie.
2. Verhit intussen een koekenpan en bak de kip op hoog vuur rondom aan. Voeg de krieltjes toe en bak in 8-10 min. gaar. Voeg na 5 min. de roerbakmix en tomaatjes toe en bak mee. Kook ondertussen de eieren in 6 min. halfzacht of in 8 min. hard.
3. Spoel de eieren onder koud stromend water, pel en halveer ze. Schep de krieltjes met de groenten en kip op een ruime schaal. Leg er het ei op en bestrooi met versgemalen peper.