



Kleurrijke vegan fajita's met guacamole en jalapeño-uienpickle



20-30min



2 personen

Fajita's zijn het heerlijke resultaat van een fusie van de Texaanse en Mexicaanse keuken, ook wel bekend als tex-mex. Vandaag serveer je een kleurrijke keur aan groenten op zachte wraps. Het gerookt paprikapoeder, de verse jalapeñopeper, ingelegde rode ui, koriander en guacamole zorgen voor die authentieke tex-mexsmaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 blik maïs
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 rode ui
- 1 verse jalapeñopeper
- 250g kastanjechampignons
- 1 limoen
- 1 bakje guacamole
- 1x wraps¹
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- vergiet
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

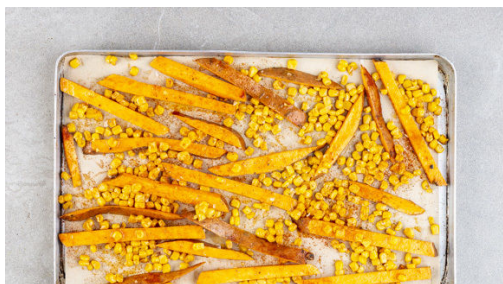
Van overgebleven wraps kun je zelf tortillachips maken! Snijd ze in driehoeken, meng er olijfolie en zout doorheen en bak ze ca. 8min op 180°C (160°C hetelucht) in de oven.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

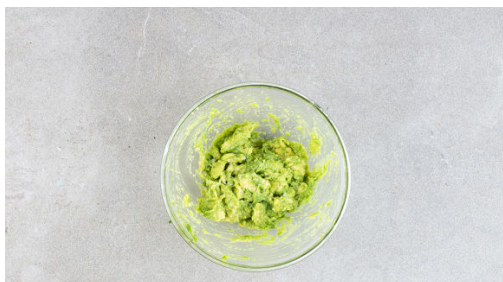
Voedingswaarde per portie

calorieën 643kcal, vet 26.6g, koolhydraten 85.1g, eiwit 16.0g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in partjes. Giet de **helft van de maïs** (of meer naar wens) af in een zeef en verdeel met de **zoete aardappels** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met **1tl gerookt paprikapoeder**, 1tl olijfolie en 1/2tl zout. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



4. Guacamole afmaken

Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in parten. Meng de **guacamole** met **1-2tl limoensap** en een snuf peper en zout.



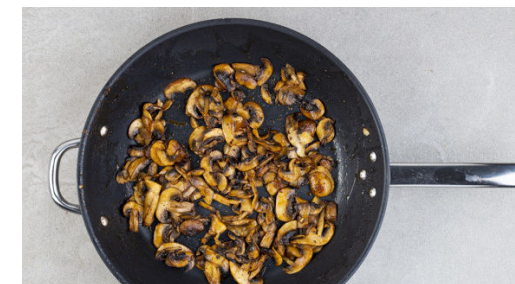
2. Pickle maken

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Halveer de **jalapeñopeper** in de lengte, verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **peper** in reepjes. Meng de **ui** en de **jalapeño** met 2el azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout en zet opzij.



5. Wraps opwarmen

Wikkel **4 wraps** in aluminiumfolie en verwarm ze 3-4min in de oven.



3. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **champignons** ca. 5min, zonder te roeren. Voeg de **rest van de paprikapoeder** toe met een flinke snuf zout. Bak nog ca. 2min, tot alle vloeistof is verdampt.



6. Koriander hakken

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Proef of je nog zout en peper aan de **ovengroenten** wil toevoegen. Beleg de **wraps** naar wens met de **champignons**, **ovengroenten**, **guacamole** en **jalapeño-uienpickle**. Bestrooi met de **koriander** en geef de **limoenpartjes** erbij.