



## Kleurrijke vegan fajita's met guacamole en jalapeño-uienpickle



ca. 25min



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 groene jalapeñopeper
- 250g champignons
- 1 onbehandelde limoen
- 1 bakje guacamole
- 1x tortilla's<sup>1</sup>
- 10g verse koriander

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

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

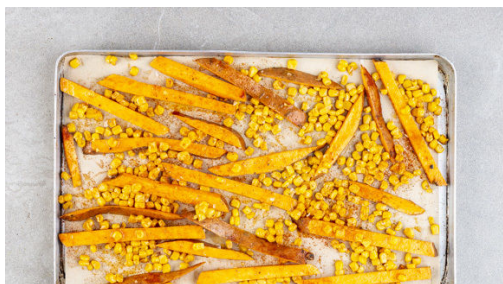
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

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

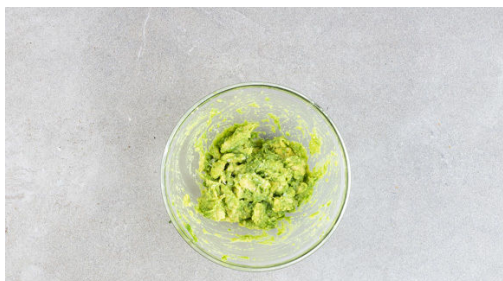
### Voedingswaarde per portie

calorieën 591kcal, vet 21.5g, koolhydraten 84.0g, eiwit 15.5g



### 1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in partjes. Giet de **helft van de maïs** (of meer naar wens) af in een vergiet en verdeel met de **zoete aardappel** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met **1tl gerookt paprikapoeder**, 1tl olijfolie en ½tl 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.



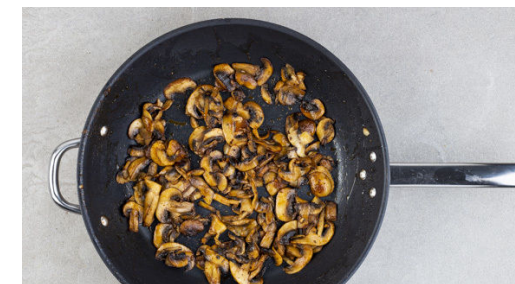
### 2. Pickle maken

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Halveer de **jalapeñopeper** in de lengte en snijd 'm in reepjes. **Tip:** verwijder evt. de zaadlijsten als je het minder pittig wilt. Meng de **ui** en de **jalapeñopeper** met 2el azijn, 1tl suiker en ½tl zout en zet opzij.



### 5. Wraps opwarmen

Wikkel de **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 met 1tl olijfolie op hoog vuur en bak de **champignons** ca. 5min, zonder te roeren. Voeg de **rest van de paprikapoeder** naar wens toe en 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 peper en zout 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.