



Fajita's met smoky champignons

en limoen-avocadocrème met uienpickle



ca. 25min



2 personen

Heb je wel eens gehoord van de Tex-Mex keuken? Deze stijl is eigenlijk een samensmelting van de Mexicaanse met de Amerikaanse keuken. Tex-Mex heeft haar bakermat in het zuidwesten van de Verenigde Staten en inmiddels is ze razend populair over de hele wereld. Onze spicy vegetarische fajita's getopt met smoky champignons, zoete aardappel en avocadodip is er een lichtend voorbeeld van!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 blikje maïs
- 1 sachet gerookt paprikapoeder
- 1 rode ui
- 1 verse jalapeño peper
- 1x champignonplakjes
- 1 limoen
- 1 avocado
- 1x wraps¹
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- suiker

Kookgerei

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

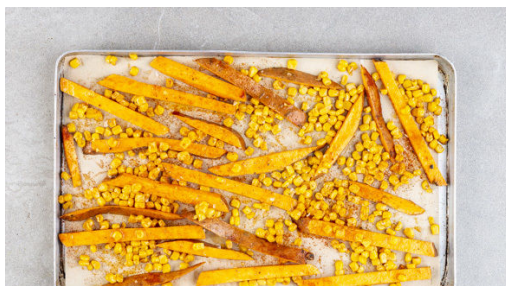
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

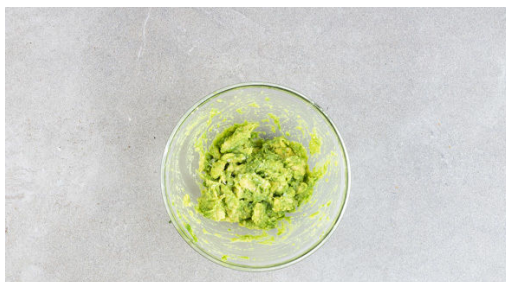
Voedingswaarde per portie

calorieën 667.0kcal, vet 28.3g, eiwit 18.1g, koolhydraten 80.7g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **zoete aardappel** schoon en snijd hem in staafjes. Giet de **maïs** af. Verdeel de **aardappel** en **maïs** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met **1tl gerookt paprikapoeder**, 1tl olie en 1/2tl zout. Rooster de **groenten** 15-20min in de oven tot de **aardappels** gaar zijn en goudbruine randjes hebben.



4. Avocadocrème maken

Halveer de **limoen** en pers **een helft** uit en de **ander** in partjes. Verwijder de pit en schep **vrucht vlees** van de **avocado** in een kommetje. Voeg **1-2tl limoensap** toe en prak de **avocado** grof. Breng de **crème** op smaak met peper en zout.



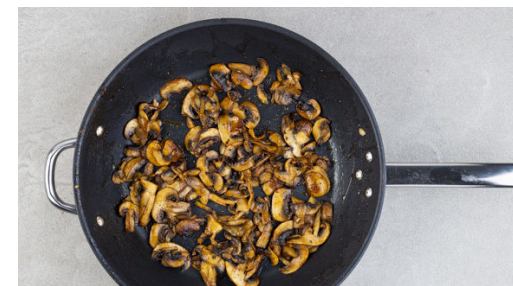
2. Pickle maken

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **jalapeño peper** in dunne ringen (verwijder evt. de pitjes). Meng de **ui** en **jalapeño** in een kommetje 2el azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout. Zet opzij.



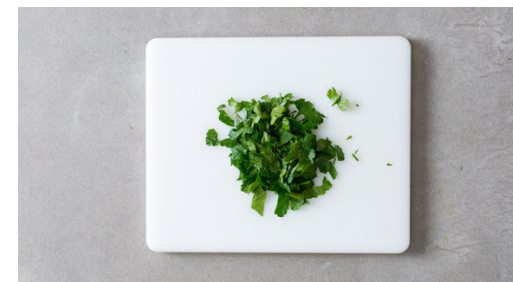
5. Wraps opwarmen

Wikkel **4 wraps** in aluminiumfolie en warm ze in 2-3min in de oven op. Bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept.



3. Champignons bakken

Verhit 1-2tl olie in een grote koekenpan op hoog vuur en wacht tot de pan goed heet is. Voeg de **champignons** toe en bak ca. 5min zonder ze te bewegen. Voeg de **rest van het paprikapoeder** en 1/8tl zout toe en roerbak nog 2min totdat het vocht van de **champignons** is verdampt.



6. Koriander hakken

Hak de **koriander** grof. Hussel de **zoete aardappel** en **maïs** op de bakplaat om. Beleg de **wraps** naar wens met de **champignons**, **zoete aardappel**, **maïs**, **avocadocrème** en **pickle**. Gebruik de **limoenpartjes** om erover uit te knijpen.