



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 en de Texaanse keuken. Tex-Mex ontstond in het zuidwesten van de Verenigde Staten, maar inmiddels wordt deze fusie over de hele wereld gegeten. Onze pittige vegan fajita's met rokerige champignons, zoete aardappel en avocadodip zijn een perfecte kennismaking.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 blikje maïs
- 1 sachet gerookt paprikapoeder
- 1 rode ui
- 1 verse jalapeñopeper
- 1x champignons
- 1 limoen
- 1 bakje milde guacamole
- 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

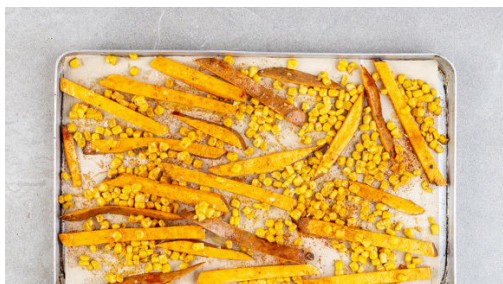
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

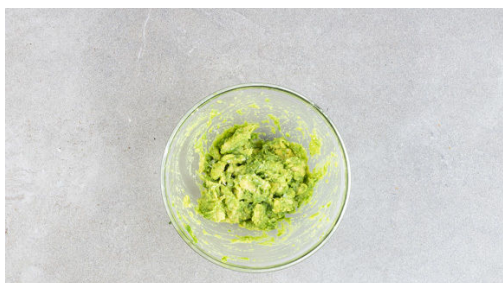
Voedingswaarde per portie

calorieën 697kcal, vet 30.5g, koolhydraten 84.5g, eiwit 18.6g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **zoete aardappel** in smalle staafjes. Giet de **maïs** af. Verdeel de **aardappel** en **maïs** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met **1tl paprikapoeder**, 1tl olie en 1/2tl zout. Rooster de **groenten** 15-20min in de oven tot de **aardappel** gaar is en goudbruine randjes heeft.



4. Guacamole afmaken

Pers een **limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Breng de **guacamole** op smaak met **1-2tl limoensap** en een snuf peper en zout.



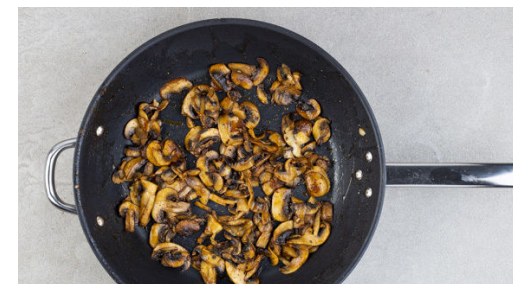
2. Pickle maken

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



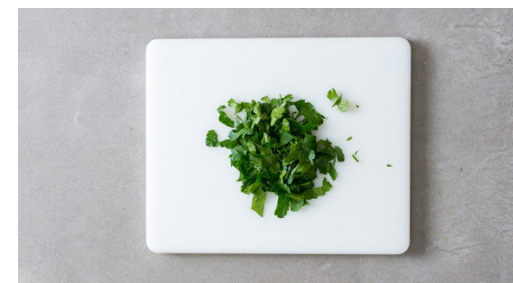
5. Wraps opwarmen

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. Snijd de **champignons** in plakjes en bak ze ca. 5min zonder te bewegen. Voeg de **rest van het paprikapoeder** en 1/8tl zout toe en roerbak nog 2min totdat het water van de **champignons** is verdampt.



6. Koriander hakken

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