



Kleurrijke vegan fajita's

met guacamole en uienpickle



20-30min



2 personen

Fajita's zijn het heerlijke resultaat van een fusie van Texaanse en Mexicaanse gerechten, 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 jalapeño peper
- 1x champignons
- 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
- aluminiumfolie

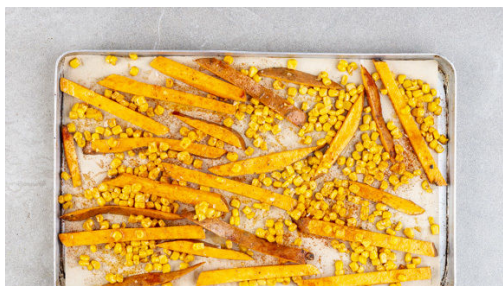
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

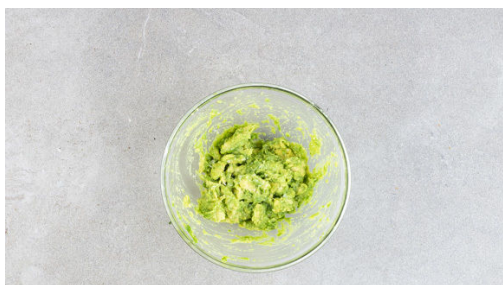
Voedingswaarde per portie

calorieën 605kcal, vet 24.1g, koolhydraten 81.7g, eiwit 15.8g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **zoete aardappel** in parten. Giet de **helft van de maïs** af en verdeel met de **zoete aardappel** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met **1tl gerookt paprikapoeder**, 1tl olijfolie en 1/2tl zout en rooster 15-20min in de oven, tot de **zoete aardappel** gaar en goudbruin is.



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.



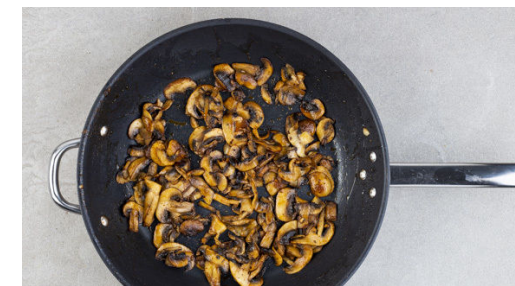
2. Ui pickelen

Pel en snijd de **ui** in halve ringen. Halveer de **chilipeper** in de lengte, verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **peper** in reepjes. Meng de **chilipeper** en de **ui** met 2el azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout.



5. Wraps opwarmen

Wikkel **4 wraps** in aluminiumfolie en verwarm ze in 2-3min in de oven.



3. Paddenstoelen bakken

Snijd de **champignons** in plakjes. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1-2tl olijfolie en bak de **champignons** ca. 5min zonder te roeren. Schep om met de **rest van het paprikapoeder** en een flinke snuf zout en bak nog ca. 2min, tot alle vloeistof is verdampt.



6. Koriander hakken

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