



Goedgevulde groentefajita's

met guacamole en ananassalsa



20-30min



2 personen

Fajita's werden vroeger vooral gegeten door de cowboys rondom de Rio Grande. Ze bestonden voornamelijk uit vlees, want daar hadden ze genoeg van. Inmiddels zijn er oneindige variaties, waarvan veel vegetarisch, of zoals vandaag, veganistisch. Chef Hannah ontwikkelde deze smakelijke exemplaren van broccoli, bonenpuree, guacamole en ananassalsa.

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 2 rode uien
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik cannellini-bonen
- 1 limoen
- 1 blikje ananastukjes
- 10g verse koriander
- 1x wraps¹
- 1 teen knoflook
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- bakkwast
- keukenrasp
- zeef

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 798kcal, vet 33.8g, koolhydraten 90.8g, eiwit 26.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C). Snijd hapklare roosjes van de **broccoli**. Snijd **1 ui** in parten en hak de **andere** fijn. Giet de **bonen** af.



2. Groenten roosteren

Verdeel **broccoli** en **uienpartjes** over een zijde van een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, de **Italiaanse kruiden** en een snuf zout en peper. Giet de **bonen** af en hussel om met 1el olijfolie. Verdeel ze over de andere zijde van de bakplaat. Rooster 15-25min tot de **groenten** gaar en goudbruin zijn.



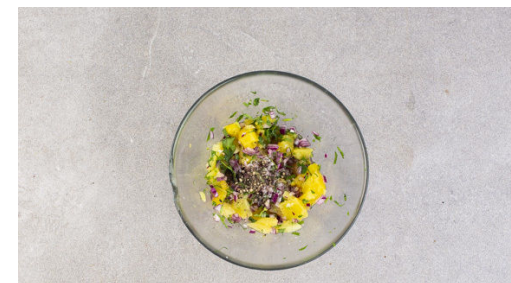
4. Wraps opwarmen

Bestrijk **4-6 wraps** aan beide kanten met 1-2el olijfolie en leg ze op een bakplaat. Warm in 1-2min in de oven op. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Puree maken

Doe de **bonen** met de **guacamole**, **knoflook** en de **rest van het limoensap** en de **limoenrasp** in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad en breng de **dip** op smaak met peper en zout.



3. Salsa maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Giet de **ananas** af en snijd in kleinere stukjes. Hak de **koriander** fijn. Meng de **gehakte ui** met de **ananas**, **koriander**, **1/2tl limoenrasp** en **1el limoensap**. Breng de **salsa** op smaak met zout.



6. Serveren

Bestrijk de **wraps** met de **guacamole-bonendip** en verdeel de **ovengroenten** en **salsa** erover.