



Kleurrijke vegan fajita's

met guacamole en uienpickle



20-30min



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 verse jalapeñopeper
- 250g 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
- zeef of vergiet
- aluminiumfolie

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

Kooktip

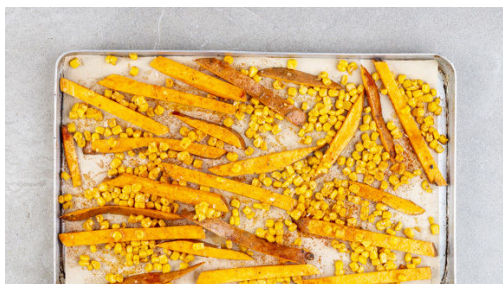
Van overgebleven wraps kun je zelf tortillachips maken! Snijd ze in driehoeken, meng er olijfolie en zout doorheen en bak ze ca. 8min op 180°C (160°C hetelucht) in de oven.

Allergenen

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

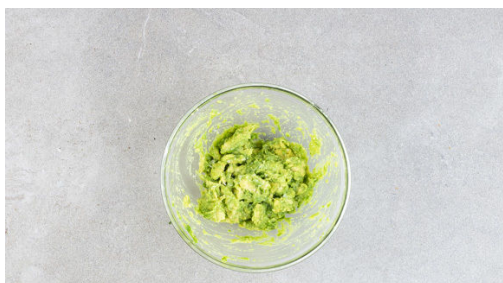
Voedingswaarde per portie

calorieën 616kcal, vet 24.1g, koolhydraten 84.3g, eiwit 16.0g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels incl. schil** in partjes. Giet de **helft van de maïs of meer naar wens** af in een zeef en verdeel met de **zoete aardappels** op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met **1tl gerookt paprikapoeder**, 1tl olijfolie en 1/2tl zout en bak 15-20min in de oven.



4. Guacamole afmaken

Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in parten. Meng de **guacamole** met **1-2tl limoen sap** en een snuf peper en zout.



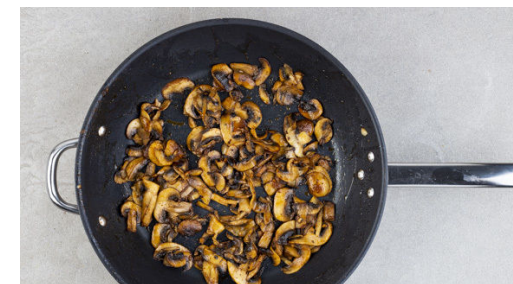
2. Pickle maken

Halveer en schil de **ui** en snijd in fijne reepjes. Halveer de **jalapeñopeper** in de lengte, verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **peper** in reepjes. Meng de **ui** en de **chilireepjes** met 2el azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout en zet opzij.



5. Wraps opwarmen

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



3. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd in dunne plakjes. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **champignons** ca. 5min, zonder te roeren. Voeg de **rest van de paprikapoeder naar smaak** toe met 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 zout en peper aan de **ovengroenten** wil toevoegen. Beleg de **wraps** met de **champignons, ovengroenten, guacamole** en **chili-uienpickle**. Bestrooi met de **koriander** en geef de **limoenpartjes** erbij.