



Kleurrijke vegan fajita's met guacamole en jalapeño-uienpickle



ca. 25min



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 onbehandelde limoen
- 1 bakje guacamole
- 1x tortilla's¹
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

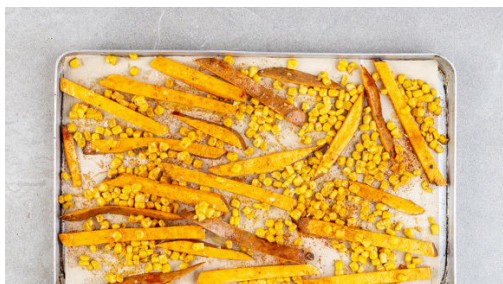
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

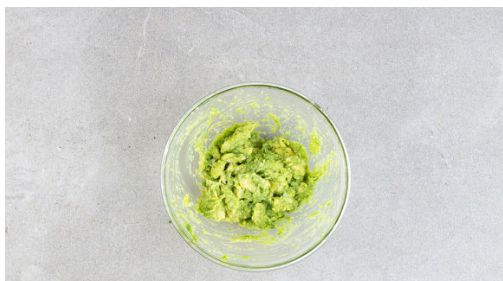
Voedingswaarde per portie

calorieën 591kcal, vet 21.5g, koolhydraten 84.0g, eiwit 15.5g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in partjes. Giet de **helft van de maïs** (of meer naar wens) af in een vergiet en verdeel met de **zoete aardappel** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met **1tl gerookt paprikapoeder**, 1tl olijfolie en ½tl zout. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



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.



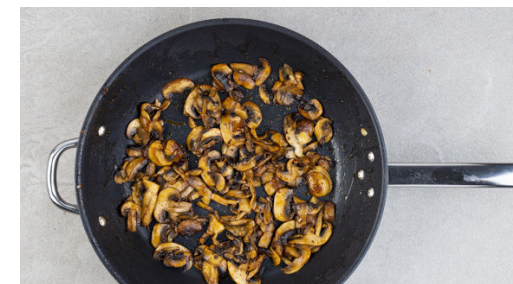
2. Pickle maken

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Halveer de **jalapeñopeper** in de lengte en snijd 'm in reepjes. **Tip:** verwijder evt. de zaadlijsten als je het minder pittig wilt. Meng de **ui** en de **jalapeñopeper** met 2el azijn, 1tl suiker en ½tl zout en zet opzij.



5. Wraps opwarmen

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



3. Champignons bakken

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