



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 groente op zachte tortilla's. 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 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
- citruspers
- vergiet
- aluminiumfolie

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

Kooktip

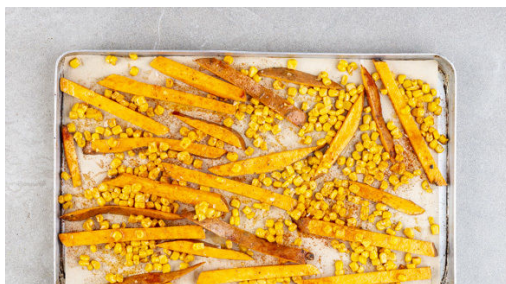
De overgebleven tortilla's kunnen ingevroren worden.

Allergenen

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

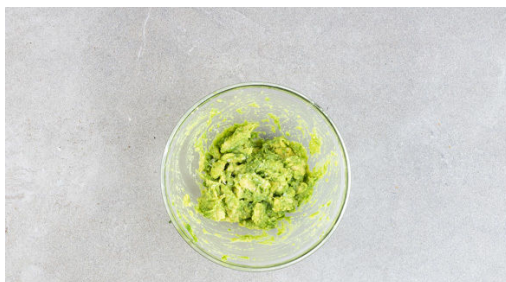
Voedingswaarde per portie

calorieën 605kcal, vet 22.4g, koolhydraten 83.7g, eiwit 16.6g



1. Groente roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). 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 limoen sap** en een snuf peper en zout.



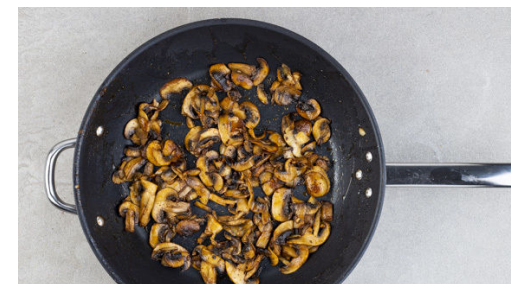
2. Pickle maken

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. Tortilla's opwarmen

Stapel **4 tortilla's** op elkaar, wikkel ze 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 snijden

Snijd de **koriander incl. steeltjes** grof. Proef of je nog peper en zout aan de **ovengroente** wil toevoegen. Beleg de **tortilla's** naar wens met de **champignons**, **ovengroente**, **guacamole** en **jalapeño-uienpickle**. Bestrooi met de **koriander** en geef de **limoenpartjes** erbij.