



VEGETARISCHE MEXICAANSE FAJITA'S



4 pers. 30 min MEXICAANS

INGREDIËNTEN

- 4 grote volkoren wraps (250 gram)
- 200 gram vegetarische reepjes of kip
- 1 potje zure room (ca. 125 gram)
- 3 rode paprika's
- 2 middelgrote rode uien
- 2 eetlepels limoensap
- 200 gram guacamole
- 1 jalapeño peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 koffielepel paprikapoeder
- 1 koffielepel knoflookpoeder
- 1 koffielepel komijn
- 1 koffielepel oregano
- Peper (en zout).



STAP 1

Was de paprika's en snij in reepjes.
Pel de rode uien en snij in ringen.

STAP 2

Maak een kruidenmengsel met
paprikapoeder, knoflookpoeder, komijn,
oregano en peper (en zout).

Meng de kruidenmix met de vegetarische
reepjes en 1 eetlepel olijfolie.

STAP 3

Verhit een pan op een hoog vuur met
1 eetlepel olijfolie en bak de
vegetarische reepjes.

Kruid met peper (en zout).

STAP 4

Voeg de uien, paprika en jalapeño toe en
bak enkele minuten mee.

STAP 5

Verwarm de wraps volgens de verpakking.

STAP 6

Besprenkel de reepjes en groenten met
limoensap en serveer met de wraps, zure
room en guacamole.

— *Klaar en smullen maar!*

VOEDINGSWAARDE 1 PERSOON

Energie	526 kcal
Vetten	28 gram
Koolhydraten	43 gram
Koolhydratenporties	3,5 gram
Eiwitten	19 gram