

MARLEY SPOON



Sticky kalkoenfajita's met paprika uit de oven & uienpickles

 30-40min  2 personen

Haal je kleurrijkste kommetjes en bestek maar uit de kast, want het is tijd voor een Mexicaans feestje met deze lekkere fajita's. Je schuift de bonte groenten met kalkoenstukjes en een royale hoeveelheid specerijen in no time de oven in. Zo heb je ondertussen de tijd om de tortilla's op te warmen en een limoendip te maken. Vul de tortilla naar hartelust en rol ze op. Enne, zo uit het vuistje smaken ze nog beter!

Wat je van ons krijgt

- limoen
- rode ui
- tarwetortillas ¹
- kalkoenstukjes
- chili con carne spice mix
- yoghurt ⁷
- gele paprika
- rode paprika

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- keukenrasp
- oven

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 790.0kcal, vet 35.7g, eiwit 39.8g, koolhydraten 69.1g



1. Paprika snijden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Halveer de **paprika's**, verwijder het steeltje en de zaadlijsten. Snijd de **groenten** in 1cm brede repen.



4. Pickles maken

Rasp intussen de **limoenschil** fijn. Halveer de **limoen** en pers **een helft** uit. Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne halve ringen. Doe de **ui** in een kom met **1el limoensap**, 1el water, een snufje suiker en wat zout en peper. Roer om te mengen en laat staan tot stap 6.



2. Vulling voorbereiden

Leg de **kalkoenstukjes** met de **paprikareepjes** op een bakplaat met bakpapier, meng met de **chili con carne spice mix**, 1el olijfolie en 1el suiker (bij voorkeur bruine suiker).



5. Wraps opwarmen

Haal de **tortilla's** van elkaar los, wikkel ze in aluminiumfolie en bak ze in de laatste 5min mee in de oven.



3. Vulling roosteren

Bak de **groenten** en het **vlees** 20-25min in de oven tot het **kalkoenvlees** goed bruin is en de **paprika's** beginnen te verkleuren.



6. Limoenyoghurt maken

Roer intussen de **limoenrasp** door de **yoghurt** en breng op smaak met zout en peper. Snijd de andere **limoenhelft** in partjes. Serveer de **wraps** gevuld met de geroosterde **kalkoen-paprikavulling**, **uienpickles** en een **schepje limoenyoghurt**, geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.