



Fajita

Benodigheden:

- 8 tortilla's
- 400 g biefstuk
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 rode ui
- ½ rode chilipeper (of naar smaak)
- 1 teentje knoflook
- 2 el verse koriander (gehakt)
- komijnpoeder
- korianderpoeder
- paprikaoeder
- guacamole
- olijfolie
- peper en zout



Snijd de biefstuk in reepjes. Maak de paprika's schoon en snijd ze in dunne reepjes. Pel en halveer de ui en snijd ze in dunne reepjes. Pel en snipper of pers de knoflook. Verwijder de zaadjes uit de chilipeper en snipper hem fijn.

Schroei de biefstukreepjes dicht in wat hete olijfolie. Voeg de paprika en de ui toe, stoof op hoog vuur even mee. Voeg chilipeper en knoflook toe, schep goed om. Kruid met komijn-, koriander-, paprikaoeder, peper en zout. Roer er de gehakte koriander door.

Verwarm de tortilla's in een pan zonder vet, of volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul ze met vlees en groenten, schep er wat guacamole op. Werk af met verse koriander. Rol stevig dicht en serveer.