



# Mexicaanse Veggie Fajitas

## Met Alpro Go On

### Bereidingswijze

1. Schil de zoete aardappel en snij deze in lange dunne plakjes. Meng de zoete aardappel, aubergine en ui samen in een kleine schaal.
2. Maak de olijfolie op smaak met de fajita kruiden en schenk deze over de groenten. Schep de groenten om om de olie zo goed te verdelen.
3. Verwarm een grote koekenpan voor op hoog vuur. Wok de groenten tot ze gebakken zijn, ongeveer 6-8 minuten.
4. Verwarm de tortillas in de magnetron of in een koekenpan en serveer deze met de groenten, ijsbergsla, guacamole en Alpro Go On. Maak op smaak met peterselie.



4 stuks



30min



### Ingrediënten

- 8 tortillas
- 6 eetlepels Alpro Go On Naturel
- 1 ui
- 1 aubergine
- 1 grote zoete aardappel
- 8 eetlepels guacamole
- paar stengels peterselie
- 1/4 ijsbergsla
- 1 zakje Fajita kruiden
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout

### Bereid met

Naturel

