

TEX-MEX FEESTJE WRAP & ROLL

Met een pak Santa Maria tortilla's en Santa Maria Fajita Seasoning Mix bouw je razendsnel een Tex-Mex feestje. Vul de wraps met geroosterde halloumi en gekruide groenten, geef er een flinke schep yoghurt bij en klaar!

fajita's met waterkers, halloumi en avocado

- hoofdgerecht (4 personen)
- vega
- bereiden ± 35 min.

± 450 g halloumi (2 pakjes)
2 rode paprika's
1 rode ui
1 bos waterkers
1 rode peper
4 el zonnebloemolie
1 zakje Santa Maria Fajita Seasoning Mix
1 pak Santa Maria Tortilla Original (medium, 8 stuks)
2 avocado's
150 g Griekse yoghurt
handvol basilicumblaadjes

Snijd de halloumi in repen en dep droog met keukenpapier. Snijd de paprika in reepjes en de ui in ringen. Verwijder de harde steeltjes van de waterkers, hak de steeltjes grof en laat de blaadjes heel. Verwijder evt. de zaadlijsten

en zaadjes van de rode peper als je niet van heet houdt en snijd de peper in ringetjes.

Verhit 2 el olie in de koekenpan. Bak de halloumi in 2 min. goudbruin en schep uit de pan. Houd de halloumi onder een deksel warm.

Voeg de laatste 2 el olie toe en bak de paprika, ui en Fajita Seasoning Mix ± 8 min. Verwarm intussen de tortilla's volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd het vrucht vlees van de avocado's in plakjes. Verdeel de waterkers met de halloumivulling en de avocado over de tortilla's. Schep er een lepel yoghurt op. Bestrooi met peperringetjes en de basilicum en rol op. **TIP** Liever vegan? Vervang de halloumi door (gerookte) tofoe of kort geroosterde kikkererwten.

p.p. ± 786 kcal / 34 g eiwit / 48 g vet / 51 g kh **d.**

hoe zit 't? tex-mex en mex-mex

Wat zijn eigenlijk de verschillen? Texanen met een Spaanse of Mexicaanse achtergrond en Mexicaanse immigranten uit Noord-Mexico creëerden de Tex-Mex keuken, een heerlijke keuken met bekende klassiekers als enchilada's, burrito's en fajita's. Gerechten uit de echte Mexicaanse keuken zijn doorgaans pittiger en kruidiger en er komt minder kaas en room aan te pas. Uit Yucatan komt bijv. de conchinita pibil en enchilada's worden in Mexico met mole of groene tomatillosaus in plaats van kaas gegeten. Maar de scheidslijnen vervagen nu in Texas en Californië de échte Mexicaanse keuken steeds populairder wordt.



PRODUCTIESTUDIO PHILIPPI