



Maggi

## Fajitas mexicaines Vegan

### Ingrédients

- Beutel de Gourmet Vegan Filet Stripes
- poivron rouge tranché
- Poivron jaune
- Avocat
- g de maïs sucré
- g de feuilles de laitue
- Oignons
- g de salsa de tomates fraîches
- g de feuilles de coriandre
- cuillère à café jus de citron vert
- cuillère à café d'huile d'olive
- pincée de poivre noir fraîchement moulu
- El. Assaisonnement MAGGI

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180 ° C (160 ° C par convection). Enveloppez les wraps dans du papier aluminium, placez-les sur une plaque à pâtisserie et faites-les chauffer au four pendant 5 à 8 minutes.
2. Coupez les poivrons et les oignons. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites cuire les légumes coupés jusqu'à ce qu'ils commencent à caraméliser. Réserver sur une assiette.
3. Ajouter les rayures de filet végétaliennes à la poêle et cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent légèrement dorées. Remettez les légumes dans la poêle, ajoutez les épices et cuire encore une minute.
4. Pour la salsa de maïs, mélangez le maïs sucré avec l'oignon finement haché, l'avocat et le jus de lime. Saupoudrez ensuite de feuilles de coriandre et assaisonnez de poivre noir.
5. Mettez le tout dans des bols ou des assiettes sur la table et la Fajita Fiesta peut commencer!

⌚ 25

⊕ 4 Portions

Kohlenhydrate	23.05 g
Energie	400.69 kcal
Fette	16.64 g
Protein	38.91 g