


Fajitas de luxe



Recept voor 4 personen

Ingredienten

- entrecote of bavette
- 1 witte of gele ui, in dunne reepjes
- rood, groen, gele paprika, in dunne reepjes
- 12-16 bloem of maistortilla's
- Zure room of geraspte kaas om te serveren
- quacamole
- tomaten
- peterselie
- uit

 Bereiden in: wok, koekenpan

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 10 min.

Wist u dit

Fajitas vertaalt zich letterlijk naar "kleine rokken" of "kleine banden", en het komt voort uit het uiterlijk van een roksteak, een dunne flap vlees die aan de voorkant van de buik van het rund hangt. De geschiedenis van fajita's bestaat sinds de jaren dertig en is dus eigenlijk zeer recent vergeleken met de meeste recepten die we kennen.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Fajitas de luxe



Bereiding

- 1 Het vlees lekker marinieren naar smaak (bijvoorbeeld Hot chili en paprika marinade VanOnzeBoer)
- 2 De groenten in een hete pan wokken, zorg dat ze lekker een beetje knapperig blijven. Niet te!
- 3 Nu het vlees bereiden in de pan of op de grill, flink heet aanbakken en garen tot een kerntemperatuur tussen de 52-54°C
- 4 Het vlees even laten rusten in folie
- 5 Quacamole, zure room, salsa en kaas op tafel zetten
- 6 Tortilla's als op verpakking staat aangegeven verwarmen
- 7 Het vlees in reepjes snijden, let op tips
- 8 Pan weer even heet maken en het vlees terugleggen in de pan met eventueel de groenten omheen geserveerd

Kooktips

Vlees snijden: zo het blog 'zo snijdt u het vlees'

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten