

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet filetstukjes
1 eetlepel fajita kruidenmix
300 g witte rijst, gekookt
2 rode puntpaprika's
2 el olijfolie
4 el zwarte bonen
4 el maïs
1 rode ui, fijngehakt
1 avocado, in blokjes gesneden
½ limoen, het sap
enkele takjes verse munt
enkele takjes verse koriander
witte sesamzaadjes

Een schaal vol kleur voor deze zomer!

BEREIDING**1. Verwarm de oven**

Verwarm de oven op 200 graden, bekleed een bakplaat met bakpapier en zet opzij.

2. Bereid de paprika's

Halveer de puntpaprika in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Snijd in dunne reepjes, meng met olijfolie en kruid met peper en zout. Bak in 25 minuten gaar in de oven.

3. Bereid de filetstukjes

Meng de filetstukjes met de fajitakruidenmix en wat olijfolie. Verhit wat vetstof in een pan en bak de filetstukjes goudbruin volgens de instructies op de verpakking.

4. Doe de rijst in de komme

Doe de rijst in de kommen en verdeel vervolgens de filetstukjes, reepjes paprika, maïs, rode ui, zwarte bonen en avocado over de rijst.

5. Serveren en genieten!

Besprenkel met limoensap en werk af met verse munt, koriander en sesamzaadjes. Eet smakelijk!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**