Fajitas met rundvleesvulling

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	39 Mins
Porties	2
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Vulling

150 g rundvlees, in reepjes

¼ tl komijn

2 mespunt cayennepeper

2 mespunt paprika

De rundvleesreepjes kruiden en op de geperforeerde gaarplaat leggen. De gaarplaat op het hoogste niveau in de koude gaarruimte schuiven. De roestvrijstalen plaat op niveau 1 erin schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 25 Mins

½ paprika, geel

1 ui, klein

1 knoflookteen

zout

De paprika wassen, ontpitten, halveren en in reepjes snijden. De ui schillen, halveren en in reepjes snijden. De knoflook persen. De groenten over het vlees verdelen en zouten. De gaarplaat op het hoogste niveau in de gaarruimte schuiven. Verder stomen.

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 5 Mins

1 el tomatenpuree

2 el maïzena express

De twee roestvrijstalen platen uit de gaarruimte nemen. De tomatenpuree en de maïzena aan het vleessap van de roestvrijstalen plaat toevoegen en met een garde goed roeren.

200 g gepelde tomaten

150 g bonen, rood

De bonen goed wassen, laten afdruipen, met de gepelde tomaten aan de saus toevoegen en goed roeren. Het vlees en de groenten toevoegen en alles goed met elkaar mengen.

Tortillas

4 tarwetortilla's

De tortilla's over de geperforeerde gaarplaat verdelen en op niveau 1 in de nog warme gaarruimte schuiven. Regenereren.

Put the food in

Regeneration 120 °C gedurende 9 Mins

Opdienen

90 g crème fraîche

1 el geraspte kaas

De tortilla's van de gaarplaat nemen en op de borden leggen. Ongeveer ¼ van de vulling in het midden van de tortilla over de lengte verdelen, crème fraîche en geraspte kaas naar smaak hierover verdelen en de tortilla oprollen.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat

Gaarplaat geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019