



Spicy Jackfruit Fajitas

Antal: recept_2019-09-29

Jackfruit kan köpas på burk och passar perfekt som ett veganskt alternativ till kött i dessa härligt kryddiga fajitas. När jackfruit tillagas får den liknande konsistens som pulled pork, och brukar ofta användas till den veganska varianten, populärt kallad 'fooled pork'.

Pris: 1 kr

1 burk jackfruit i saltlag
200 g passerade tomater
En halv påse fajita kryddmix (tex från Spicemaster eller Santa Maria)
1 stor gul lök
3 sorters paprika (röd, gul och orange)

1 paket små tortillabröd

Guacamole:

2 avokados
0.5 rödlök
2 msk hackad koriander
Juice från en halv lime
0.5 tsk vitlökspulver
Salt, peppar

Öppna burken med jackfruit och skölj av lagen noga i ett durkslag. Bryt sönder bitarna av jackfruit med fingrarna i en gryta så du får lösa slamsor. Tillsätt de passerade tomaterna och fajitakryddorna och rör om. Låt jackfruitsen puttra på medelvärme i 10-15 minuter. Rör om då och då.

Mosa avokadon i en skål och tillsätt finhackad rödlök och de övriga ingredienserna till guacamolen. Rör om ordentligt och ställ sedan in den i kylan tills det är dags för servering.

Strimla lök och paprika och stek den i en het stekpanna tills de fått fin färg. Servera de stekta grönsakerna i tortillabröd tillsammans med den fajitakryddade jackfruitsen och en ordentlig klick guacamole.