**Runderfajita's**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

1 kg biefstuk

185 ml olijfolie

2 el limoensap

4 tenen knoflook

3 rode pepers, gehakt

2 el tequila (desgewenst)

1 rode paprika, dun gesneden

1 gele paprika, dun gesneden

1 rode ui, dun gesneden

8 bloemtortilla's

**Bereidingswijze:**

Leg het vlees in een ovenschaal, giet er olie, limoensap, knoflook en

tequila overheen en breng het op smaak met peper. Dek de schaal af en laat het vlees 1 nacht marineren. Draai het vlees 1 keer om. Verwarm de oven voor op 160°C (stand 2,3). Braad het vlees aan beide kanten 4-5

minuten in porties in een braadpan. Laat het afkoelen, snijd het in

reepjes en meng het met paprika en ui. Verhit op hoog vuur olie in de pan. Leg wat van het vleesmengsel in de pan en schud het 2-3 minuten

goed om, zodat het vlees geschroeid wordt. Wikkel intussen de tortilla's in aluminiumfolie en leg ze 10 minuten in de oven, zodat ze zacht worden. Leg de fajita's op een schaal en serveer met de tortilla's; sla, guacamole, maïs, tomatensalsa en zure room.