

Burrito met gehakt



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 tomaten
- 1 little gem = mini Romeinse sla
- 400 g runder gehakt of half om half gehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 blikje tomatenpuree
- 6 of 8 tortilla's
- 60 g geraspte verse kaas
- 20 g koriander
- 1 el olijfolie
- peper en zout

Voedingswaarde

- Cal. 727.52 kcal
- Koolhydraten 64.3 g
- waarvan suikers 16.44 g
- Vet 33.28 g
- waarvan verzadigd 13.66 g
- Proteïnen 36.28 g
- Vezels 8.59 g

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

Burrito met gehakt



Bereiding

- 1 Begin met de rode paprika klein te snijden en ook de ui te snipperen.
- 2 Pers de knoflook. Snij de tomaten in blokjes. Maak de sla blaadjes los.
- 3 Olijf olie verhitten in de pan en de ui met de knoflook fruiten.
- 4 De gehakt in de pan rul bakken en vervolgens de Mexicaanse kruidenmix, peper en zout toevoegen.
- 5 Nu is het tijd voor de paprikablokjes en de tomatenpuree. Roer goed.
- 6 Doe 4 eetlepels water bij en laat even pruttelen.

Verdeel de gehaktvulling over de tortilla's. Bestrooi met de cheddarkaas. Rol de tortilla's op en bak ze kort aan in een grillpan of een antikleefpan (zonder vetstof).

Serveren

Verdeel de burrito's over de borden en serveer met de little gem, tomatenblokjes en werk af met blaadjes koriander.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten