


Mexicaanse tortilla



Recept voor 4 personen

Ingredienten

•

 Bereiden in: braadpan
oven

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

•

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

Mexicaanse tortilla



Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C. Vet de ovenschotel in met olijfolie en verdeel 1 eetlepel tomatenblokjes over de bodem.
- 2 Snipper de ui en snijd de knoflook en rode peper fijn. Snijd de wortel en paprika in blokjes.
- 3 Verhit een scheutje olijfolie in de koekenpan en bak de ui, knoflook en rode peper glazig. Voeg het gehakt en de tacokruiden toe aan de koekenpan en rul het gehakt. Voeg vervolgens alle groenten toe en bak 1 minuut mee.
- 4 Voeg hierna de tomatenblokjes toe maar houd circa 100 gram over. Laat ongeveer 10 min pruttelen of totdat alle groenten beetgaar zijn.
- 5 Vul de wraps met ongeveer 2 opscheplepels van het gehaktmengsel en rol op. Leg de gevulde wraps naast elkaar in de ovenschaal. Verdeel de rest van de tomatenblokjes én de crème fraîche over de wraps. Bestrooi met de geraspte kaas.
- 6 Zet de ovenschaal voor circa 15 minuten in de oven of tot de kaas goudbruin is gebakken.
- 7 Ontpit ondertussen de avocado en pureer samen met de yoghurt en het citroensap in een foodprocessor. Voeg naar smaak peper en zout toe. Serveer de romige guacamole met de gehakt-wraps.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten