



Hoofdgerechten

Wrap met guacamole en zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 tortilla's
1 quart guacamole
300 gram zalm (in kleine blokjes)
1 rode ui (fijngesneden)
1 pepertje (groen, in ringetjes)
2 tomaten (in plakjes)
1 limoen
100 gram maïs (uit blik)
1 eetlepel olijfolie
handvol koriander (fijnggehakt)
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de zalm met peper en zout en bak hem kort in de olijfolie. Besprenkel hem met limoensap en verdeel hem daarna samen met de andere ingrediënten over de tortilla's. Niet al te stevig oprollen, maar vast steken met een tandenstoker.

