



Hoofdgerechten

Burrito met gehakt en boontjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 tortilla's
1/2 rode paprika (in blokjes)
1/2 komkommer (in blokjes)
1 rode ui (fijngesneden)
4 eetlepels zure room
2 limoenen (het sap)

Voor de vulling

300 gram gehakt
250 gram rijst
100 gram kidneybonen (rode)
400 gram tomatenblokjes
2 eetlepels tomatenpuree
1 lookteentje (geperst)
1 ui (fijngesneden)
1 eetlepel paprikapoeder (gerookt)
1 eetlepel komijn

Bereidingswijze

Verhit wat vetstof in een pan en bak de witte ui samen met de komijn en paprikapoeder gedurende enkele minuten. Voeg vervolgens de knoflook toe en bak nog 2 minuten verder. Voeg het gehakt toe en bak rul.

Voeg de tomatenblokjes toe samen met de tomatenpuree. Laat 15 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Voeg tot slot de rode kidneybonen toe.

Bereid de rijst volgens de instructies op de verpakking, meng de rijst onder het gehaktmengsel en laat nog 5 minuten verder pruttelen.

[Wil je zelf aan de slag gaan met een homemade Tortilla?](#) Of maak het jezelf makkelijk en kies voor een kant-en-klaar tortillavel. Verhit de tortilla's in een pan. Verdeel het gehaktmengsel in het midden van de tortilla en werk af met rode ui, komkommer, rode paprika, zure room en het sap van de limoen.

