



Hoofdgerechten

Mexicaanse tostada's met salsa en avocadospread

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 wraps
2 tomaten (in blokjes)
1 limoen (in partjes)
1 limoen (het sap)
2 avocado's
1/2 koriander
4 eetlepels zonnebloemolie
100 gram tomaten-salsa
250 gram kidneybonen
200 gram zure room
100 gram cheddar
100 gram maïs
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Bestrijk de tortilla's rondom met zonnebloemolie en bestrooi licht met zout. Bak de tortilla's in 5-8 minuten knapperig in de oven. Laat even afkoelen.

Meng in een kom de tomatenblokjes en de koriander met het limoensap. Breng op smaak met peper en zout.

Plet in een andere kom de avocado's romig. Breng op smaak met peper en zout.

Bestrijk de tostada's met de avocadospread en strooi hier cheddar over. Verdeel er de kidneybonen, maïs en tomatensalsa over. Werk af met een toefje salsa en zure room op de tostada's.

