



Hoofdgerechten

Gevulde Mexicaanse tortilla's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram gehakt (gemengd of vegetarisch)
100 gram cheddar
500 centiliters passata
zure room
6 wraps
1 rode paprika (fijngesneden)
1 lookteentje (geperst)
1 ui (fijngesneden)
1 handvol bladpeterselie (gehakt)
Mexicaanse kruiden
cayennepeper
peper
zout
olijfolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Fruit de ui, samen met het lookteentje glazig. Voeg de paprikablokjes toe en laat mee stoven.

Bak je het gehakt mee aan. Kruid het gehaktmengsel met cayennepeper, Mexicaanse kruiden, peper en zout. Giet ½ van de passata bij je gehaktmengsel en laat 5 minuutjes meekoken.

Schep het gehaktmengsel op de wraps en rol ze dicht. Leg je gevulde wraps in een ovenschaal en giet er de resterende passata over. Werk af met de geraspte cheddar. Laat je tortilla's 10 minuten bakken in de voorverwarmde oven.

Serveer je gevulde tortilla's met de gehakte bladpeterselie en zure room.

Keukenbenodigdheden

Oven

