

TEX-MEX WRAPS

Ingrediënten

(2 personen)

- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1/2 bosje verse koriander, fijngesneden (bij elke Marokkaanse slager te koop voor ca. 50 cent)
- 1 pot HAK bonenmix (maïs, kidney- en bruine bonen)
- 1 potje crème fraîche
- 50 gram geraspte kaas, bijv. Goudse belegen
- 250 gr gehakt naar keuze
- 1 zakje Tex-Mex kruiden
- 1 pak tortilla's (6 stuks)
- 2 á 3 eetlepels olijf-, pinda- of koolzaadolie.



Bereiding

Maak de paprika schoon: verwijder de groene steel, de zaden en de witte zaadlijsten met een mesje. Snij de paprika in blokjes van ca. 1 cm. Snij de ui in even grote stukjes als de paprika. Maak de teen knoflook schoon en hak hem fijn of pers hem als je een knoflookpers hebt.



Zet een koekenpan op middelhoog vuur, wacht even tot de pan warm is en giet dan de olie in de pan en doe er de ui en knoflook bij. Na 2 á 3 minuten bakken doe je de paprika erbij. Zorg dat het niet te snel gaat, het moet zacht worden maar niet zwart.

Prak ondertussen de Tex-Mex kruiden door het gehakt en doe dit mengsel bij de paprika's. Laat alles bakken tot het gehakt bruin kleurt. Proef met een schone lepel en voeg naar smaak zout en peper toe.

Doe de crème fraîche in een schaaltje en doe er eventueel een teen geperste of fijngehakte knoflook bij.

Maak vier tortilla's warm volgens de aanwijzing op de verpakking en vul ze elk met een kwart van de vulling. Leg de koriander en de geraspte kaas op de vulling, de kaas smelt door de warmte van de tortilla en de vulling. Rol de tortilla's op en serveer ze op een bord. Je kunt er een salade bij serveren. Ook chilisaus en guacamole (saus van avocado's) smaken er goed bij.

Eet smakelijk!

KOOKBRIGADE

**ZORG
VRIJ
STAAT**

**HET
BUURT
ATELIER**