

## Mexicaanse bonenburrito's

### Ingrediënten

250 gram waterbuffelgehakt  
4 grote wraptortilla's  
1 blik rode kidneybonen (400 g)  
1 rode paprika  
1 blik tomatenblokjes (400 g)  
1 blikje maïs (150 g)  
1 kleine rode ui  
1 knoflookteen  
75 g pittig belegen geraspte kaas  
1 volle tol komijnpoeder  
1 volle tl chilipoeder  
1 volle tl paprikapoeder  
1 volle tl gemalen koriander  
zout  
scheutje kokosolie

### Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden.  
Bak het gehakt rul in de kokosolie. Snipper de rode ui en knoflook en voeg deze bij het gehakt.  
Snij intussen de paprika in kleine stukjes en doe erbij, plus komijn, chilipoeder, paprikapoeder en zout en fruit vijf minuten mee.  
Voeg de helft van het blik tomatenblokjes toe en laat even aan de kook komen.  
Voeg de afgespoelde en uitgelekte bonen en maïs toe, plus een kneep limoensap. Leg de tortillawraps plat op het aanrecht. Schep er een dikke streep vulling op. Rol op en leg ze met de naad naar beneden dicht tegen elkaar in een ingevette ovenschaal.  
Verdeel de rest van het blik tomaat erover plus eventuele eruit gevallen/overgebleven bonenvulling.  
Bestrooi met de kaas.  
Laat in de oven in +/- 20 minuten heet worden en de kaas mooi smelten.

Laat uit de oven liefst vijf tot tien minuten staan, dan proef je de smaken beter.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Koken met Karin, van Karin Luiten  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!