

Burrito met chorizo, paprika en bonen

Ingrediënten

1 eetlepel olie
1 grote ui, gehakt
1 paprika in blokjes
teentjes knoflook, geperst
1 theelepel gedroogde oregano
½ theelepel gedroogde chilipepervlokken
225 g chorizo, in blokjes gesneden
400 g gehakte tomaat uit blik
400 g cannellini bonen uitgelekt
4 bloemtortilla's
Geraspte kaas naar smaak
zure room, voor het serveren

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verhit de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Doe er de ui en paprika in. Bak 5-8 minuten onder af en toe omscheppen tot de groenten goudbruin zijn. Voeg de knoflook, oregano, chilipepervlokken en chorizo toe. Bak nog 1 tot 2 minuten. Voeg de tomaten, bonen en 4 eetlepels water toe. Breng op smaak met zout. Laat onder af en toe omscheppen ca. 15 minuten koken tot het mengsel dikker is. Proef en breng zo nodig op smaak met zout en peper.

Verdeel de vulling over de tortilla's en bestrooi met geraspte kaas. Vouw de zijkanten van elke tortilla over de vulling. Rol verder op tot mooie pakjes. Schik de gevulde tortilla's met de vouwnaad onder op een met olie ingevette bakplaat of in een ondiepe ovenschaal.

Dek af met aluminiumfolie. Zet 10-15 minuten in de voorverwarmde oven tot de burrito's doorgewarmd zijn en de kaas is gesmolten. Serveer met zure room en een salade van sla, komkommer en tomaat

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: uit het boek: Taco's, quasedilla's en burrito's van Laura Washburn
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

