

Burrito's

Ingrediënten

4 grote tortilla's
100 gram basmatirijst
400 gram gehakt
200 gram kidneybonen
2 eetlepels tomatenpuree
1 tl knoflookpoeder
3/4 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel komijnzaad gemalen
1/2 theelepel koriander
snufje chilipoeder (of meer naar wens):
Voor de rest van de vulling: 2 rijpe tomaten
1 rode ui
1 limoen
guacamole
100 gram geraspte kaas
125 gram zure room
verse koriander
peper & zout

Bereiding

Bak het gehakt rul en voeg de tomatenpuree en alle kruiden toe. Roer goed door, voeg de kidneybonen toe en laat even bakken tot het gehakt gaar is en de kidneybonen verwarmd. Kook de rijst volgens de verpakking. Snijd de tomaten in kleine stukjes en snipper de rode ui. Doe de tomaten en ui in een kom en voeg de sap van de limoen toe. Snijd enkele takjes koriander fijn en voeg ook toe. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout. Neem een tortilla en leg in een strook in het midden een deel van de rijst, het gehaktmengsel, de tomatensalsa en de guacamole.

Verdeel hierover vervolgens een beetje geraspte kaas en een beetje zure room. Indien je nog wat verse koriander over hebt, kun je die ook nog toevoegen voor extra smaak.

Vouw je tortilla dicht en draai in een stuk aluminium folie als je deze niet direct opeet. Bewaar in de koelkast. Warm de tortilla op in een pan door regelmatige te keren of in een voorverwarmde oven van 180 °C voor 5-10 minuten.

Serveer je tortilla's eventueel met resterende guacamole, zure room en tomatensalsa.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.laurasbakery.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel