

Mexicaanse burrito's

Bereidingstijd : 0-10 minuten

Gang : Hoofdgerecht

Smaak : Hartig

Techniek : Bakken



Ingrediënten voor 4 personen

- 1 ui
- 3 tomaten
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 50 gram burrito seasoning
- 500 gram rundergehakt
- 6 a 8 flour tortilla's 10 inch (25 cm)
- 350 ml salsasaus
- 1 zakje geraspte kaas (met rode peper, 100 g)

Voor de Mexican mix

- 200 gram mais korrels
- 100 gram gesneden jalapenos pepers
- 100 gram kidneybeans
- 100 gram rode paprika in blokjes

Bereidingswijze

- Ui pellen en snipperen. Tomaten in stukjes snijden.
- In braadpan ui in 1 eetlepel olie fruiten.
- Tomaat en kruidenmix door ui scheppen en ca. 5 minuten bakken.
- Mexico melange laten uitlekken en ca. 2 minuten meewarmen.
- In koekenpan met antiaanbaklaag rundergehakt in rest van olie rul bakken.
- Saus door gehakt scheppen en ca. 2 minuten verwarmen.
- Tortilla's verwarmen volgens gebruiksaanwijzing en vullen met gehakt, groentemengsel en kaas.

Hulpmiddelen

- Koekenpan
- Braadpan