

## Spinazie burrito's

**Bereidingstijd** : 20-30 minuten

**Gang** : Hoofdgerecht

**Smaak** : Hartig

**Techniek** : Bakken



### Ingrediënten voor 4 personen

- 1 pak gesneden bladspinazie (diepvries, 450 gr.)
- 1 ui
- 3 eetl. olie
- 500 gr. rundergehakt
- 6 a 8 flour tortilla's van 10 inch (25 cm)
- 50 gram burrito seasoning
- 150 gram gemalen pittige kaas
- 4 tomaten
- 1 bekertje zure room. (125 ml.)
- 300 gram salsasaus

### Hulpmiddelen

- Grote ovenschaal
- Braadpan

### Vorbereiding

- Spinazie ontdooien en in een zeef laten uitlekken.
- Oven voorverwarmen op 200 gr.
- Ui pellen en snipperen.
- Tomaten wassen en in stukjes snijden.

### Bereidingswijze

- In een braadpan olie verhitten en de ui 1 min. fruiten.
- Gehakt toevoegen en in ca 3 min. rul bakken.
- Seasoningmix en 150 ml. water toevoegen.
- Spinazie door het gehaktmengsel scheppen.
- Helft van de kaas erdoor scheppen.
- Gehakt mengsel en tomaat over de tortilla's verdelen en oprollen.
- Tortilla's in de ovenschaal leggen, room erover verdelen en bestrooien met de rest van de kaas.
- Burrito's in ca. 15 min. in de oven bruin laten kleuren.

### Serveertips

- Serveren met salsa.
- Lekker met een salade.