



Kruidige garnalentortilla's

met crème fraîche en kappertjes



binnen 20min



2 personen

Het duurt geen eeuwigheid om iets heel bijzonders tevoorschijn te toveren - beloofd! Vandaag serveer je warme tortilla's met sappige garnalen, frisse tomaat en een heerlijke salade met een dressing van crème fraîche en citroensap. Maar dat is niet nog niet alles. Om het af te maken, voeg je geraspte kaas en fijngesneden kappertjes toe. Smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- 2 blokjes Italiaanse kaas ³
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 1x tortilla's ²
- 1x ASC-garnalen, ontdooid ¹
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 2 tomaten
- 200g ijsbergsla-melange
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- magnetron
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

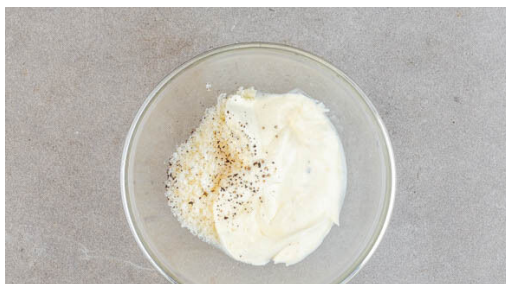
De rest van de tortilla's kun je invriezen.

Allergenen

Schaaldieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 744kcal, vet 44.1g, koolhydraten 56.5g, eiwit 31.9g



1. Crème fraîche verfijnen

Rasp de **kaas** grof. Pers de **citroen** uit. Meng de **crème fraîche** met de **helft van de kaas**, **½tl citroensap** en een snuf peper en zout.



2. Dressing maken

Klop een dressing van de **helft van de crème fraîche**, 1el olijfolie en een **wat citroensap**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Tortilla's opwarmen

Stapel **4 tortilla's** op elkaar en verwarm ze 25-30sec in de magnetron op 800W. **Tip:** als je geen magnetron hebt, kun je de **tortilla's** ook in een koekenpan of oven opwarmen.



4. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** af in een zeef met koud water, laat uitlekken en dep droog. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **garnalen** met een snuf zout in 1-2min rondom gaar. Neem de pan van het vuur en roer de **kruidentmix** erdoorheen.



5. Tomaten snijden

Snijdt de **tomaten** in partjes.



6. Salade maken

Meng de **slamelange** met de **dressing**. Beleg de **tortilla's** met de **crème fraîche**, de **helft van de salade**, de **garnalen** en de **helft van de tomaat** en bestrooi met de **rest van de kaas** en de **kappertjes**. Serveer de **rest van de salade** en **tomaten** erbij.