



Burrito's met rundergehakt

plus perziksalsa en koriandercrème



ca. 25min



2 personen

We zijn iedere keer weer verbaasd hoeveel verschillende vullingen in een burrito gewikkeld kunnen worden. Inmiddels weten we niet meer wat nou ook al weer onze favoriete vulling is. Dit keer voegen we graag een nieuwe versie toe aan onze immer groeiende collectie: een kruidige groente-gehaktvulling, fris zoete perzik-paprikasalsa en een romige koriandercrème.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1x rundergehakt
- 1 groene paprika
- 1 perzik
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 1 blik kidneybonen
- 10g verse koriander
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 1x wraps¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 921kcal, vet 41.5g, koolhydraten 76.3g, eiwit 51.7g



1. Smaakmakers voorbereiden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Vlees bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak het **gehakt** met **3/4e van de ui** en een snuf zout ca. 5min tot het **gehakt** krokant begint te worden.



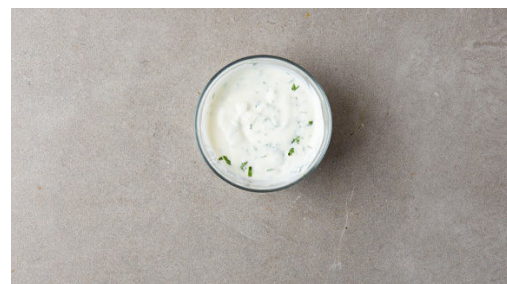
3. Salsa maken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in zo klein mogelijke blokjes. Verwijder de pit en snijd de **perzik** ook in zo klein mogelijke blokjes. Meng de **paprika** en **perzik** met de **rest van de ui**, 1-2tl azijn en 1tl olijfolie. Breng de **salsa** op smaak met peper en zout.



4. Gehakt afmaken

Voeg **1tl tex-mexkruiden**, de **knoflook** en **kidneybonen in vocht** aan de pan toe en kook op middelhoog vuur 3-5min totdat het **vocht** is verdampt. Proef en breng het **gehakt** op smaak met peper, zout en evt. meer **tex-mexkruiden**.



5. Korianderdip maken

Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes fijn. Meng de **koriander** met de **yoghurt** en een snufje zout.



6. Burrito's vouwen

Beleg **4-6 wraps** met het **gehakt**, de **salsa** en **yoghurt**. Rol de **burrito's** op: vouw eerst een korte zijde naar boven en dan de lange zijden eroverheen. Serveer de **burrito's** met de **salsa** en de **dip**.

Maak van de **rest van de wraps** bijv. tortillachips of bewaar ze voor een ander recept.