



Maïstortilla's met paprika

en pico de gallo



20-30min



2 personen

Eén van onze favoriete zomerse ingrediënten biedt zich aan in dit easy peasy Mexicaanse recept: maïs! Zo vers van de kolf excelleert de zoete maïs in deze topping van paprika en authentieke Mexicaanse pico de gallo - een salsa gemaakt van tomaat, ui en verse koriander. Snel, makkelijk en bovenal ontzettend lekker in combinatie met de maïstortilla's van hofleverancier Taiyari.

Wat je van ons krijgt

- groene paprika
- rode ui
- maïskolven
- tomaten
- limoen
- verse jalapeño-peper
- verse koriander
- chipotle kruiden
- zure room⁷
- Taiyari maïstortilla's¹

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- aluminiumfolie
- keukenrasp
- koekenpan
- oven

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 540kcal, vet 28.0g, koolhydraten 53.7g, eiwit 11.8g



1. Groenten voorbereiden

Snijd de **paprika** door de helft en verwijder zaden en zaadlijsten. Snijd in dunne repen. Zet de **maïskolven** rechtop en snijd met een mes in de lengte over de kolf de **maïskorrels** los. Rasp de **limoenschil**.



4. Zure room mengen

Roer de **zure room** los met een beetje zout, peper en **1-2tl limoenrasp**.



2. Pico de gallo maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Pel **ui**, halveer en hak deze heel fijn. Pers **limoen** uit. Halveer de **jalapeño-peper**, verwijder de zaadlijsten en snijd heel fijn. Pluk een **paar korianderblaadjes** en houd apart. Hak de **rest van de koriander** heel fijn. Meng de **tomaten** met **ui**, **2el limoensap**, **jalapeño**, **gehakte koriander** en 1tl zout.



5. Tortilla's verwarmen

Besprenkel de **maïstortilla's** met een beetje water en verpak ze in aluminiumfolie. Warm ze in ca. 5-6min in de oven op.



3. Groenten bakken

Verhit 2el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **maïskorrels**, **paprika** en **helft van het chipotlepoeder** toe en bak omscheppend in 5-6 min gaar. Breng op smaak met een beetje zout en evt. meer **chipotlepoeder**. Verwarm de oven intussen voor op 175°C hetelucht/190°C.



6. Tortilla's serveren

Beleg de **tortilla's** met **maïs** en **paprika**, **pico de gallo** en serveer met de **zure room**. Garneer met de **achtergehouden korianderblaadjes**.