

DINNERLY



Minitortilla's met kruidige kikkererwten met rodekool-koriandersalade en paprikasaus



ca. 30min



2 personen

Wij krijgen van kleurrijk gevulde taco's en tortilla's altijd goede zin. Ze zien er mooi uit en je kunt eindeloos smaken en texturen combineren. Vandaag vullen we kleine maistortilla's met gebakken kikkererwten, knapperige rodekoolsalade, koriander en zelfgemaakte kruidige paprikasaus.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik kikkererwten
- 1 rode paprika
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 10g verse koriander
- 1 limoen
- 200g rodekoolreepjes
- 1x kleine tortilla's ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el vegan mayonaise
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- 1-2 bakplaten met bakpapier
- keukenrasp
- zeef of vergiet
- aluminiumfolie

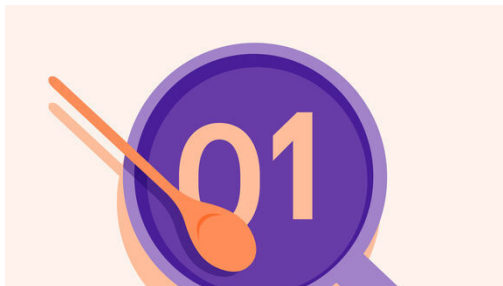
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 855kcal, vet 38.6g, koolhydraten 109.5g, eiwit 14.9g



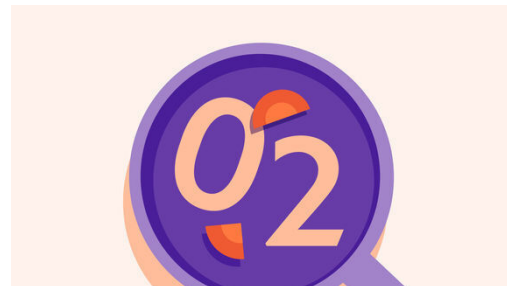
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Spoel de **kikkererwten** in een zeef met koud water en laat uitlekken. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika**, snij het **vruchtvlees** in repen van ca. 1cm breed en verdeel ze over 1-2 bakplaten met bakpapier. Dep de **kikkererwten** droog met keukenpapier en leg ze naast de **paprika** op de bakplaat.



4. Paprikasaus pureren

Doe de **paprika**, de **rest van de limoenrasp**, de **rest van het limoensap**, de knoflook, 3el mayonaise, en 1-2tl water in een hoge beker en pureer met een staafmixer fijn.



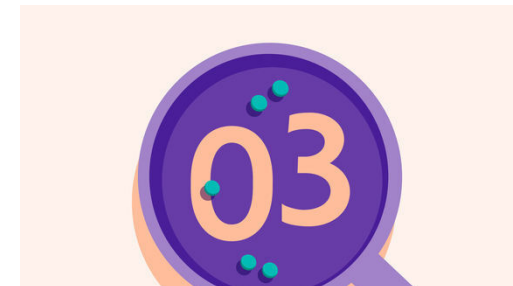
2. Groenten roosteren

Meng de **kikkererwten** en **paprika** apart van elkaar met de **helft van de kruidenmix** (of meer naar smaak), 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Voeg een ongepelde teen knoflook toe aan de bakplaat en bak alles 15-22min in de oven, tot de **kikkererwten** goudbruin en krokant zijn.



5. Afmaken en serveren

Druppel wat water over de **tortilla's**, wikkel ze in aluminiumfolie en verwarm ze 2-3min in de oven. Serveer de **tortilla's**, **kikkererwten**, **rodekoosalade**, **paprikasaus** en de **rest van de koriander** op tafel, zodat iedereen zijn eigen **tortilla's** kan vullen.



3. Salade maken

Hak de **koriander** met **dunne steeltjes** fijn. Rasp de **limoenschil** en pers de **limoen** uit. Knead $\frac{3}{4}$ van de **koriander**, **1tl limoenrasp**, de **helft van het limoensap**, 1el olijfolie en een snuf zout door de **rode kool**, zodat die iets zachter wordt. Breng op smaak met peper en zout.



6. Snel verwarmd

Als je een magnetron hebt, kun je die ook gebruiken om de tortilla's te verwarmen. Leg steeds 4 tortilla's op een bord, leg er een vochtig stuk keukenpapier op en verwarm 10-20sec.