



## Chorizowraps met wortelfriet

en kruidige salsa en yoghurt dip



20-30min



2 personen

Wraps worden met veel plezier in Midden-Amerika gegeten. Als snelle hap tussendoor of voor een lunch zijn ze streetfood nummer één en worden ze taco's of burrito's genoemd. Onze wraps vul je vandaag met hartige heerlijkheden, waaronder een kruidige paprika-tomatensalsa en licht pikante chorizo. Chorizo is Spaans voor dief, dus deze wraps kunnen zo maar eens je hart stelen...

## Wat je van ons krijgt

- wraps <sup>1</sup>
- rode paprika
- limoen
- wortel
- chorizo <sup>7</sup>
- tomaten
- rode ui
- verse kruidenmix: koriander en munt
- yoghurt <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- 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 874kcal, vet 43.6g, koolhydraten 75.7g, eiwit 35.0g



### 1. Wortels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **wortels** schoon of schil ze en snijd ze dan in **frietjes**. Leg de **wortelfriet** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olie, peper en een flinke snuf zout. Bak ca. 20min in de oven tot de **wortelfriet** gaar en goudbruin zijn.



### 4. Yoghurtsaus maken

Roer de **helft van de verse kruiden** door de **yoghurt** en breng de **sous** op smaak met peper en zout.



### 2. Chorizo bakken

Snijd de **chorizo** in kleine blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **chorizo** in 4-5min rondom krokant. Neem uit de pan en veeg de pan schoon.



### 5. Salsa maken

Meng de **tomaat** met de **paprika**, **ui**, de **rest van de gehakte kruiden** en **1el limoensap**. Breng de **salsa** op smaak met 1-2tl olijfolie, zout en peper. Neem **4-6 wraps** uit de verpakking en warm ze in de gebruikte pan op middelhoog vuur in ca. 30sec per zijde op, ze moeten nog zacht blijven. Bewaar de **andere wraps** voor een ander recept.



### 3. Groenten voorbereiden

Pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **koriandersteeltjes** fijn en doe de muntsteeltjes weg.



### 6. Wraps vullen

Beleg de **wraps** met de **wortelfriet**, **chorizo**, **salsa** en een **lepel yoghurtsaus**. Rol de wraps op en serveer ze met de **rest van de wortelfriet** en **salsa**. Pers naar wens de **limoenpartjes** over de **wraps** of **wortels** uit.