

MARLEY SPOON



Mexicaanse wraps met grillkaas

met rode kool, tomaat en bosui



ca. 20min



2 personen

Wij weten zeker dat je zowel kinderen als volwassenen blij maakt met wraps. En deze heerlijke en kleurrijke versie met een Mexicaans tintje zijn tot de nok toe gevuld met goudbruin gebakken grillkaas en een lekker mengsel van rode kool en tomaat. Bestrooi ze nog even snel met wat bosui en klaar ben je. ¡Arriba!

Wat je van ons krijgt

- 200g rodekoolreepjes
- 2 tomaten
- 1 bosui
- 200g Griekse grillkaas ⁷
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1x tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise ³
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- magnetron
- middelgrote koekenpan

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

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 867kcal, vet 54.0g, koolhydraten 58.8g, eiwit 35.5g



1. Rode kool inleggen

Meng de **rode kool** met 1el azijn, een flinke snuf zout en een snuf peper en kneed tot het wat zachter wordt. De **rode kool** geeft af, draag evt. keukenhandschoenen.



2. Groente snijden

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en meng met de **rode kool**. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



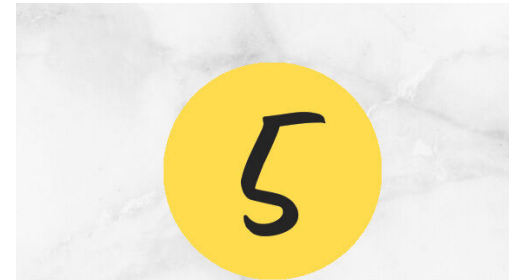
3. Grillkaas bakken

Snijd de **grillkaas** in plakjes van ca. 0,5cm. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **grillkaas** in 1-2min per kant goudbruin.



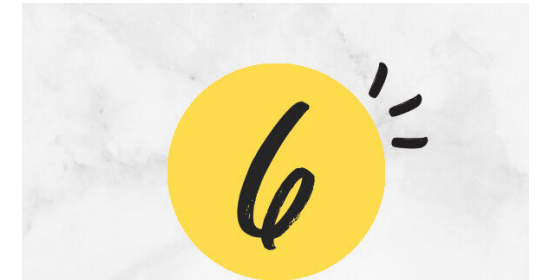
4. Saus maken

Meng een **saus** van 3el mayonaise, 1el ketchup, 1el water en de **kruidenmix**. Breng op smaak met peper en zout.



5. Tortilla's opwarmen

Stapel **4 tortilla's** op elkaar en verwarm 35-40sec in de magnetron op 800W. Als je geen magnetron hebt kun je de **tortilla's** ook per stuk in een droge koekenpan ca. 30sec per zijde opwarmen.



6. Afmaken en serveren

Vul de **tortilla's** naar wens met de **saus**, de **rode kool en tomaat** en de **grillkaas**. Bestrooi met de **bosui**. Vouw de **tortilla's** dicht en serveer.