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.

Wat je van ons krijgt

- 1 stuk rode kool
- 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 evt. invriezen.

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

Voedingswaarde per portie
calorieën 874kcal, vet 54.1g, koolhydraten 59.8g, eiwit 35.8g

1. Rode kool inleggen

Snijd de **rode kool** in dunne reepjes en meng ze met 1el azijn, een flinke snuf zout en een snuf peper. Kneed 1-2min tot het wat zachter wordt. **Tip**: de **rode kool** geeft af, draag evt. keukenhandschoenen.

2. Groente snijden

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes en schep door 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**. Proef en voeg naar smaak wat peper en zout toe.

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 kant opwarmen.

6. Afmaken en serveren

Bestrijk de **tortilla's** met de **saus** en beleg ze met de **rode kool en tomaat** en de **grillkaas**. Bestrooi met de **bosui**. Vouw de **tortilla's** dicht en serveer.