



## Burritobowl met rundergehakt en bonen

met salsa en cheesy tortillachips



20-30min



2 personen

Dit heerlijke kommetje Mexicaanse smaken heeft het allemaal: kruidig rundergehakt, frisse salsa, stevige zwarte bonen, friszure crème fraîche en natuurlijk heerlijke kaaschips, die je zelf maakt van tortilla's. En deze bowl staat ook nog eens in no time op tafel.

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 200g rundergehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 blik zwarte bonen
- 2 blokjes Italiaanse kaas <sup>7</sup>
- 1x tortilla's <sup>1</sup>
- 1 onbehandelde limoen
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 tomaat
- 1x babyromanasla

## Wat je thuis nodig hebt

- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

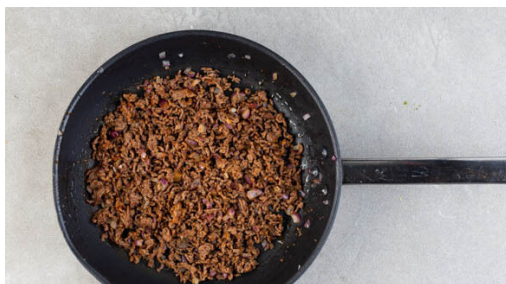
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1066kcal, vet 67.4g, koolhydraten 68.5g, eiwit 42.0g



### 1. Gehakt bakken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **gehakt** en de **helft van de ui** in ca. 3-5min krokant. Breng op smaak met een flinke snuf **Mexicaanse kruidenmix**, zout en peper.



### 4. Dip maken

Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes. Roer de **crème fraîche** los met de **rest van de ui**, **½tl limoenrasp**, 1-2 snuffen zout, de **Mexicaanse kruidenmix** en 2el water.



### 2. Bonen toevoegen

Giet de **bonen** af en voeg ze toe aan het **gehakt** in de pan. Breng nogmaals op smaak met een snuf **Mexicaanse kruidenmix**, zout en peper. Draai het vuur middellaag en laat ca. 8min garen. Voeg evt. wat water toe als het geheel te droog wordt.



### 5. Salsa maken

Snijd de **tomaat** in kleine blokjes en meng met 1el ketchup, **1tl limoenrasp** en 1-2 snuffen zout.



### 3. Tortillachips bakken

Rasp de **kaas** fijn. Stapel de **wraps** op elkaar en snijd ze in driehoekjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie en een snuf **Mexicaanse kruidenmix**, zout en peper. Verdeel gelijkmatig, bestrooi met de **kaas** en rooster de **chips** 5-7min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is en de **chips** krokant zijn.



### 6. Salade maken

Snijd de **sla** in hapklare stukjes en hussel om met het **limoensap**, 1el plantaardige olie en een snuf zout en suiker. Verdeel het **gehakt-bonenmengsel**, de **salade** en de **tortillachips** over diepe kommen. Top naar wens met de **salsa** en de **dip** en geef de **limoenpartjes** erbij.