



Paprikakip in cheddar-wraps

met guacamole, salade en limoen



ca. 20min



2 personen

De wraps van vandaag staan supersnel op tafel en zijn ook nog eens superlekker! Je bakt ze eerst in de oven met kaas en daarna kun je de wraps naar hartenlust besmeren met guacamole en beleggen met Mexicaans gekruide kip en paprika, knapperige sla en bosui. Mis je nog een frisse toets? Daar zijn de limoenpartjes voor. Een heerlijke maaltijd voor jong en oud. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1x tortilla's ²
- 75g geraspte cheddar ³
- 1 paprika
- 250g Mexicaanse kipreepjes
- 200g ijsbergsla-melange
- 1 bosui
- 1 onbehandelde limoen
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

De overgebleven tortilla's kun je invriezen.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

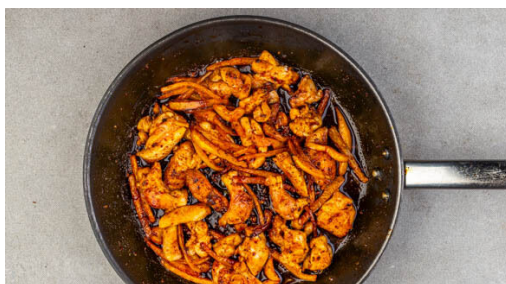
Voedingswaarde per portie

calorieën 974kcal, vet 50.5g, koolhydraten 55.7g, eiwit 43.3g



1. Tortilla's voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Leg **4 tortilla's** op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi ze met de **kaas** en bak ze 2-4min in de oven, tot de **kaas** is gesmolten. De oven hoeft nog niet volledig voorverwarmd te zijn.



4. Vlees bakken

Voeg het **vlees** toe aan de pan en bak 3-4min mee, tot het **vlees** gaar is.



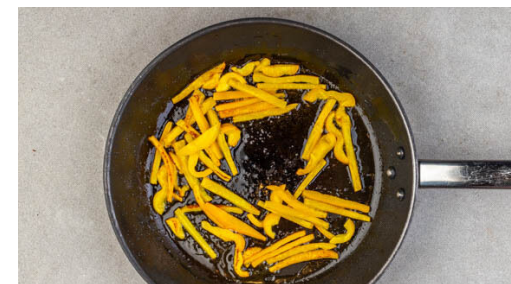
2. Paprika snijden

Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd 'm in dunne reepjes.



5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el mayonaise, 1tl lichte azijn en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **dressing** met de **salade**.



3. Paprika bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el olijfolie en bak de **paprika** 2-3min.



6. Smaakmakers snijden

Snijd de **bosui** fijn. Snijd de **limoen** in partjes. Bestrijk de **tortilla's** met de **guacamole** en beleg ze naar wens met de **paprikakip** en de **salade**. Bestrooi met de **bosui**. Serveer de **wraps** open of vouw ze dicht, en geef de **limoenpartjes** erbij.