

DINNERLY



Tostada's met spek, Greek White en prei en frisse paprikasalsa



20-30min



2 personen

Mexicaanse tostada's maak je met kleine tortilla's die je eerst lekker knapperig toast of frituurt. Beleg ze vervolgens rijkelijk met je favoriete toppings en smullen maar! Deze versie maak je met krokant spek, prei en tomaat in Mexicaanse kruiden, zoutige Greek White en salsa van ingelegde paprika.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 1 pakje spekblokjes
- 1 prei
- 8 minitortilla's met maïs ¹
- 2 tomaten
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 150g Violife Greek White

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- bakkwast

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

ALLERGENEN

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 782kcal, vet 39.6g, koolhydraten 81.5g, eiwit 22.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Meng ze met 1el witte azijn en een snuf peper, zout en suiker. Verhit een grote, droge koekenpan op medium tot hoog vuur en bak het **spek** in 4-5min krokant. Roer regelmatig.



2. Prei bakken

Snij de **prei** in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne repen. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg de **prei** en knoflook toe aan de pan en bak 4-6min mee, tot de **prei** zacht wordt.



3. Tortilla's bakken

Verdeel de **tortilla's** over een bakplaat met bakpapier. Het is niet erg als ze een beetje overlappen. Bestrijk de **tortilla's** met 1el plantaardige olie en strooi er een snuf peper en zout over. Bak ze 5-7min, tot ze goudbruin en krokant worden.



4. Tomaat bakken

Snij de **tomaten** grof en voeg ze samen met de **kruidenmix** en 2el water toe aan de pan met **prei** en **spek**. Kruid met een snuf peper en zout en laat 2-3min zachtjes koken, tot de **tomaat** zacht wordt.



5. Tostada's beleggen

Verkruimel de **Greek White** met je vingers of een vork. Beleg de **tortilla's** met de **groente** en het **spek**, bestrooi met **Greek White** en garneer met de **paprikasalsa**.



6. Lekker groen

Deze tostada's zitten al vol fijne smaken, maar je kunt er nog een groen accent aan toevoegen, als je wilt. Verse koriander of peterselie zijn goede toevoegingen aan Mexicaanse gerechten. Hak wat kruiden inclusief steeltjes fijn en strooi ze voor het serveren over de tostada's.