



Burritobowl met cheesy tortillachips

met salsa, zure room en zwarte bonen



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
- 1x rundergehakt
- 1 zakje tex mex-kruiden
- 1 blik zwarte bonen
- 1x wraps ¹
- 1 zakje pizzakaas ⁷
- 1 limoen
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 1 tomaat
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- ketchup

Kookgerei

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

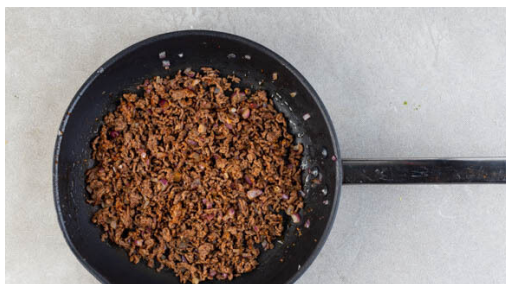
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1105kcal, vet 68.8g, koolhydraten 70.2g, eiwit 48.0g



1. Gehakt rulbakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **helft van de ui** en het **gehakt** in ca. 4min bruin en rul. Breng op smaak met een flinke snuf **tex-mexkruiden**, zout en peper.



2. Bonen toevoegen

Giet de **bonen** af en voeg ze toe aan de pan. Breng op smaak met een snuf **tex-mexkruiden**, zout en peper. Draai het vuur middellaag en laat alles ca. 8min garen. Voeg evt. wat water toe als het **vlees** te droog wordt.



3. Tortillachips bakken

Stapel **4 wraps** op elkaar en snijd ze in driehoekjes. Verdeel de **tortillachips** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olie en een snuf **tex-mexkruiden**, zout en peper. Bestrooi met de **kaas** en rooster de **chips** 5-7min, tot de **kaas** gesmolten is en de **chips** krokant zijn.



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**, **1/2tl limoenrasp**, een snuf zout en **tex-mexkruiden** en 2el water.



5. Salsa maken

Snijd de **tomaat** in kleine blokjes en meng met 1el ketchup, **1tl limoenrasp** en een flinke snuf zout.



6. Salade maken

Snijd de **sla** in hapklare stukjes en hussel om met het **limoensap**, 1el olie en een snuf zout en peper. Verdeel het **gehaktmengsel**, de **salade** en de **tortillachips** over de kommen. Garneer met de **salsa** en de **dip** en geef de **limoenpartjes** erbij.