



French toast tortilla's met feta

met geroosterde tomatensalsa



30-40min



2 personen

French toast oftewel wentelteefjes, je kent ze wel. Vandaag maak je iets soortgelijks, maar dan met tortilla's! Je wentelt de tortilla's in geklutste eieren en bakt ze in de pan. Dan vul je ze met een Mexicaanse groentemix en rolt ze op. Je maakt het af met hartige feta en een salsa van geroosterde tomaat, knoflook en koriander. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1x verse groentemix: Mexicaans
- 1 zakje goulashkruiden
- 2 eieren ³
- 1x wraps ¹
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Hou je van pittig? Pureer dan een chilipeper in de salsa.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 724kcal, vet 34.4g, koolhydraten 74.2g, eiwit 26.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie of boven/onderwarmte. Pel de **ui** en snijd in vieren. Snijd de **tomaat** ook in vieren. Leg de **ui**, **tomaat** en de ongepelde knoflook op een bakplaat met bakpapier. Doe **2/3 van de koriander incl. steeltjes**, 1/2 el azijn, 2 snuffen suiker en een flinke snuf peper en zout in een hoge (maat)beker.



4. Tortilla's voorbereiden

Hak de **rest van de koriander incl. steeltjes** fijn en klop het met de **eieren** en een flinke snuf zout los. Dompel de **tortilla's** in het **eimengsel** en let goed op dat beide zijden volledig bedekt zijn.



2. Salsa pureeren

Rooster de **groenten** 8-10min in de oven, tot het velletje van de **tomaten** bubbelt. Pel de knoflook en doe samen met de **groenten** in de (hoge)maatbeker. Pureer tot een romige **salsa**.



5. Tortilla's bakken

Verhit de koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Bak een **tortilla** 10-20sec per kant en leg op een bord. Herhaal dit met de **rest van de tortilla's**.



3. Groentemix bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1/2 el plantaardige olie en bak de **groentemix** 6-8min. Roer de **goulashkruiden** er door, schep dan de **groenten** uit de pan en houd afgedekt warm. Bewaar de pan.



6. Afmaken en serveren

Beleg de **tortilla's** met de **groentemix**, rol op en besprenkel met de **salsa**. Verkruiemel de **helft van de feta** over de **tortilla's** en serveer.