



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
- 400g Mexicaanse groentemix
- 1 zakje goulashkruiden
- 2 eieren ³
- 1x tortilla's ¹
- 50g 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? Voeg dan wat verse chilipeper of chilivlokken toe aan de salsa.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 651kcal, vet 28.1g, koolhydraten 74.3g, eiwit 22.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie of boven/onderwarmte – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **ui** en snijd deze 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**, 1/2el azijn en een flinke snuf suiker, peper en zout in een hoge (maat)beker.



4. Tortilla's voorbereiden

Hak de **rest van de koriander incl. steeltjes** fijn en klof deze in een ruime kom 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 pureren

Rooster de **ui** en **tomaat** 8-10min in de oven, tot het velletje van de **tomaat** bubbelt. Pel de knoflook (pas op: heet!) 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 1/2el plantaardige olie en bak de **groentemix** 6-8min. Roer de **kruidenmix** erdoor, schep de **groenten** uit de pan en houd afgedekt warm. De pan gebruiken we zo weer.



6. Afmaken en serveren

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