



Mexicaanse wraps met bruine linzen

en maïs-limoensalsa met koriander



ca. 20min



2 personen

Een dagje vegetarisch wordt wel heel smakelijk met dit recept: lekkere tortilla's gevuld met kruidige linzen. Door geroosterde noten aan de linzen toe te voegen, maak je van een gewoon vegetarisch gerecht echt iets speciaals. Samen met de kleurige maïs-limoensalsa met koriander en de geraspte kaas maak je van jouw wrap een feestje.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 blik linzen
- 50g walnoten ¹⁵
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 tomaten
- 10g verse koriander
- 1 onbehandelde limoen
- 1 blik maïs
- 1x tortilla's ¹
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

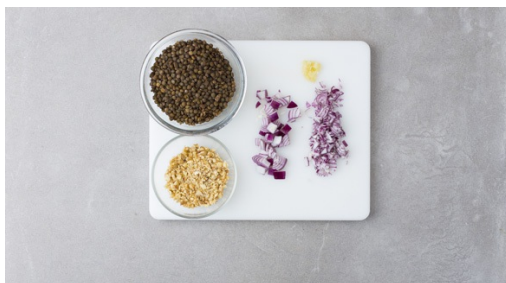
De overgebleven tortilla's kun je invriezen.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 954kcal, vet 52.1g, koolhydraten 83.0g, eiwit 34.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Halveer en pel de **ui**, hak **1 helft** heel fijn en de **andere helft** grof. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Spoel de **linzen** af in een zeef en laat uitlekken. Hak de **walnoten** grof.



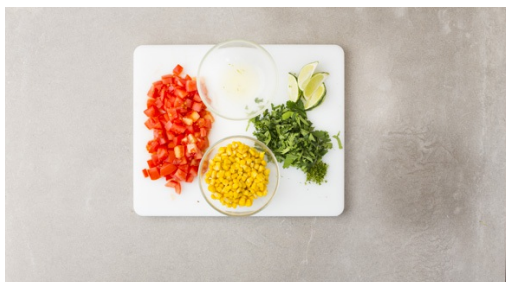
2. Walnoten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. **Let op**, ze kunnen snel verbranden! Neem ze uit de pan en laat afkoelen.



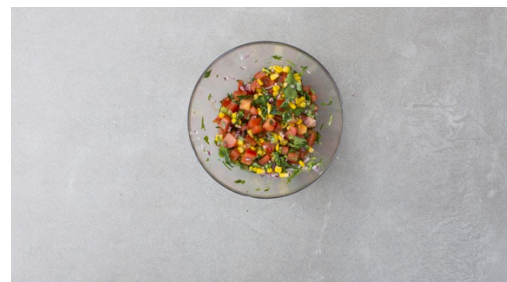
3. Linzen garen

Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **grofgehakte ui** in 2-3min goudbruin. Voeg de **helft van de Mexicaanse kruidenmix** en de **knoflook** toe en bak 1-2min mee. Voeg de **linzen** toe en bak 3-4min tot ze door de hitte iets openbarsten. Roer de **walnoten** erdoor en proef of je nog peper, zout of meer **Mexicaanse kruidenmix** wil toevoegen.



4. Salsa voorbereiden

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn. Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Giet de **helft van de maïs** af (of gebruik meer bij grote trek).



5. Salsa afmaken

Meng de **fijnggehakte ui** met de **tomaten**, de **koriander**, **1tl limoenrasp**, **1tl limoensap**, de **maïs** en 1el olijfolie. **Tip**: als je niet zo van **rauwe ui** houdt kun je de **gehakte ui** een paar minuten in heet water leggen en dan goed afgieten. Breng de **salsa** op smaak met peper, zout en evt. meer **limoensap**.



6. Tortilla's opwarmen

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Verwarm **4 tortilla's** stuk voor stuk ca. 15sec per zijde. Vul de **tortilla's** met het **linzen-notengehakt**, de **salsa** en **geraspte kaas**. Rol ze op en serveer met de **limoenpartjes**.