



Tortillapizza met feta en guacamole

en maïs, koriander en limoen



ca. 25min



2 personen

Mexico meets Italië in deze pizza's gemaakt van tortilla's. Je belegt ze met typische mex-ingrediënten zoals maïs, koriander en tomaat en brengt alles op smaak met gerookt paprikapoeder. Met feta in plaats van mozzarella en een dot guacamole erop is je "pizza" compleet.

Wat je van ons krijgt

- 1x feta ⁷
- 1 blik maïs
- 1 rode ui
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1x wraps ¹
- 1 limoen
- 10g verse koriander
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef

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 650kcal, vet 30.9g, koolhydraten 72.3g, eiwit 21.9g



1. Beleg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Verkruiemel de **feta** en giet de **helft van de maïs** af (of meer bij grote trek). Pel en snijd de **ui** in dunne ringen.



4. Pizza's bakken

Bak de **tortillapizza's** 10-15min onderin de oven.



2. Saus maken

Meng de **helft van de tomatenblokjes** met de **helft van het paprikapoeder** en een flinke snuf zout.



5. Garnering maken

Snijd de **limoen** in partjes en hak de **koriander** zonder harde steeltjes fijn.



3. Wraps beleggen

Leg **4-5 wraps** (afhankelijk van hoe groot je oven is) op een ovenrooster of bakplaat met bakpapier. Bestrijk de **wraps** elk met **1-2el tomatensaus** en verdeel de **ui, maïs** en **feta** erover. Bewaar de **resterende wraps** voor een ander recept.



6. Serveren

Top de **pizza's** met de **guacamole** en **koriander** naar wens en serveer ze met de **limoenpartjes**.