



Hot & spicy Mexiaanse tortilla wraps met kaas en koriander-tomatensalsa



Ingrediënten

- 50 gram Gouda hot & spicy kaas, in plakken gesneden
- 50 gram Gouda hot & spicy kaas, geraspt
- 1 eetlepel olijfolie
- 0.5 rode paprika, in blokjes gesneden
- 0.5 teentje knoflook, gepeld en geperst
- 1 bosuitje, in ringetjes gesneden
- 0.5 gram maïs (blikje), uitgelekt
- 2 tortilla's Ø 25 cm
- 4 eetlepels tomatensalsa
- 1 eetlepels gehakte koriander (vers of diepvries)

Zin in een pittige, Mexicaanse smaakexplosie? Probeer dan ons Hot & Spicy Tortilla-recept met koriander-tomatensalsa. Deze heerlijke tortilla's zijn gevuld met Gouda hot & spicy kaas, paprika, maïs en bosuitjes, en worden op smaak gebracht met een verfrissende koriander-tomatensalsa. De pittige kaas geeft dit gerecht een extra kick! Binnen slechts 30 minuten zet je dit smaakvolle gerecht op tafel. Het is perfect voor een snelle en hartige maaltijd, boordevol smaak. Hier is hoe je het maakt:

Bereidingswijze

- 1: Roerbak de paprika, knoflook en bosui 3 minuten in hete olijfolie en schep de maïskorrels erdoor.
- 2: Verwarm de tortilla's even in een koekenpan of warme oven.
- 3: Meng 0,5 eetlepel koriander door de salsa.
- 4: Bestrijk de tortilla's met de helft ervan.
- 5: Leg de plakken Gouda hot & spicy erop en verdeel de paprika-maïsvulling erover.
- 6: Rol de tortilla's met vulling op en leg ze naast elkaar in een ovenvaste schaal. Strijk er de rest van de salsa over en bestrooi met geraspte Gouda hot & spicy.
- 7: Laat de kaas even smelten onder een hete grill
- 8: Serveer het gerecht bestrooid met de rest van de koriander.

Klaar om hot & spicy Mexiaanse tortilla's te maken?

Serveer de tortilla's met extra koriander on top voor een frisse twist. Wil je het minder pittig? Ruil dan de Gouda hot & spicy kaas in voor Gouda peperkaas. Of experimenteer met komkommerblokjes in plaats van paprika. Hoe dan ook, geniet van deze pittige tortilla's, en bestel je kaas bij Henri Willig voor die authentieke smaak.