



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)

Bereidingswijze

Roerbak de paprika, knoflook en bosui 3 minuten in hete olijfolie en schep de maïskorrels erdoor. Verwarm de tortilla's even in een koekenpan of warme oven. Meng 0,5 eetlepel koriander door de salsa. Bestrijk de tortilla's met de helft ervan.

Leg de plakken Gouda hot & spicy erop en verdeel de paprika-maïsvulling erover. Rol de tortilla's met vulling op en leg ze naast elkaar in een ovensafe schaal. Strijk er de rest van de salsa over en bestrooi met geraspte Gouda hot & spicy. Laat de kaas even smelten onder een hete grill en serveer het gerecht bestrooid met de rest van de koriander. Neem in plaats van rode paprika eens blokjes komkommer.