

MARLEY SPOON



Mexicaanse kipburrito's

met paprika, zure room en pickles



20-30min



2 personen

Geef deze stevig gevulde tortilla-rolletjes uit de Mexicaanse keuken een lekkere kick met homemade pickles. Het in azijn inmaken en sterk gekruide groenten gebeurt over de hele wereld en is heel eenvoudig. Je kunt eindeloos met ingrediënten variëren: van komkommers tot mango en zelfs ei. Wij zijn vooral fan van de rode ui als matchmaker in dit recept met kruidig gebakken kipstukjes, paprika en zure room.

Wat je van ons krijgt

- rode paprika
- kipstukjes
- limoen
- gele paprika
- Mexicaanse kruidenmix
- rode ui
- zure room ⁷
- verse koriander
- tarwetortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- aluminiumfolie
- grote koekenpan
- keukenrasp
- oven

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 685.0kcal, vet 26.5g, eiwit 41.7g, koolhydraten 62.0g



1. Pickle maken

Verwarm de oven voor op 180°C/200°C. Halveer en pel de **ui**. Snijd in zo dun mogelijke halve ringen. Rasp de **limoenschil** en pers de **limoen** uit. Doe de **ui** met **1-2el limoensap** in een schaaltje en voeg een snuf zout en 1tl suiker toe. Laat marinieren tot stap 6.



4. Koriander toevoegen

Roer **bijna alle korianderblaadjes** door de **vulling**. Breng op smaak met peper en een flinke snuf zout.



2. Ingrediënten snijden

Halveer de **paprika's**, verwijder de zaadlijsten en zaden en snijd in 0,5cm brede reepjes. Hak de **koriandersteeltjes** fijn en de **korianderblaadjes** grof.



5. Tortilla's opwarmen

Warm de **tarwetortilla's** op door ze gezamenlijk in aluminiumfolie te verpakken en 5min in de oven te leggen. Neem uit de oven en laat iets afkoelen.



3. Paprika en kip bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan. Voeg de **paprika** toe en bak in 4min iets zacht. Voeg dan de **kipstukjes**, fijngehakte **koriandersteeltjes** en de **Mexicaanse kruidenmix** toe. Bak omscheppend 6min tot de **kip** gaar is.



6. Saus maken

Meng intussen de **zure room** met flink wat peper, een snuf zout en **1tl limoenrasp**. Haal de **tortilla's** voorzichtig van elkaar los en leg er een hoopje **kipvulling, rode uienpickle, zure room** en wat achtergehouden **korianderblaadjes** op. Rol dicht en serveer met de **overige zure room** en **uienpickles**.