



Tex-Mex-wraps met gehakt

en een frisse appel-komkommersalsa



ca. 25min



2 personen

Snel, sneller, snelst! Dat is ongeveer hoeveel tijd die je nodig hebt om dit sublieme gerecht te maken. In een mum van tijd heb je namelijk een ideale combinatie van smaken en texturen op tafel staan: zachte wraps, licht spicy gehakt, creamy zure room en een frisse en knapperige salsa van komkommer en appel. En dat alles in een half uurtje. Dus zet de tafel alvast klaar, want dinner is served!

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1 verse jalapeñopeper
- 1 rode paprika
- 5g verse oregano
- 1x varkensgehakt
- 1x wraps ¹
- 1 beker zure room ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- wok of grote koekenpan

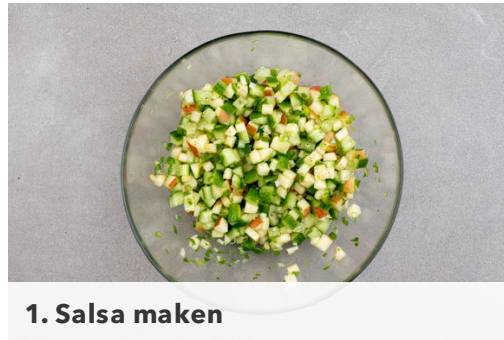
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 881.0kcal, vet 54.0g, eiwit 33.7g, koolhydraten 62.7g



1. Salsa maken

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **vrucht** in blokjes. Snijd de **minikomkommer** in blokjes. Hak de **bosui** fijn. Snijd de **jalapeñopeper** doormidden, verwijder het steeltje en de zaadlijsten en hak de **peper** fijn. Meng de **appel, komkommer, bosui, 1/2el (of meer) gehakte peper**, 1el olijfolie, 1/2el azijn en een snuf peper en zout in een kom.



2. Paprika bakken

Snijd de **paprika** doormidden, verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Verhit 1el olijfolie in een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **paprikareepjes** 2-3min tot ze zachter beginnen te worden.



3. Oregano voorbereiden

Pluk de **oreganoblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg.



4. Gehakt bakken

Voeg het **varkensgehakt** toe en bak het **vlees** in 4-5min rul en gaar. Breng op smaak met zout en peper.



5. Tortilla's verwarmen

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en neem **4 wraps** uit de verpakking. Warm **elke wrap** in 15-30sec per zijde op, ze mogen zacht blijven. Bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept. Heb je een gasfornuis? Houd de wraps dan met een tangetje 15-30sec boven het pitje.



6. Wraps beleggen

Besmeer de **wraps** met **zure room**, breng op smaak met peper en zout en verdeel het **gehakt** met de **paprika** en dan de **salsa** erover. Bestrooi met de **oregano** en meer **jalapeñopeper** naar wens.