

Tortilla kippendij

Bereiden in: koekenpan
Voorbereiding: 10 min.
Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 grote wraps (tortilla's)
- 150 g geraspte kaas (bijv. cheddar, jonge kaas of mozzarella)
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 100 g gebakken kipfilet of kippendijreepjes (optioneel: pulled pork of gehakt kan ook!)
- 1 el maïs (uit blik)
- 1 tl paprikapoeder
- Zout & peper naar smaak
- Klein beetje olie of boter om te bakken

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Tortilla kippendij

Bereiding

1 Voorbereiding:
Verhit een beetje olie in een pan en bak de paprika en ui kort aan. Voeg eventueel het vlees toe en breng op smaak met paprikapoeder, zout en peper. Zet apart.

2 Opbouwen:
Leg 2 wraps op een snijplank. Beleg de helft van elke wrap met een laagje kaas, dan de groenten/vulling, en weer wat kaas. Vouw dicht als een halve maan óf leg er een tweede wrap bovenop als je ze liever rond en dubbel maakt.

3 Bakken:
Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur. Leg één gevulde wrap erin en bak ca. 2-3 minuten per kant tot de tortilla goudbruin en krokant is en de kaas gesmolten. Herhaal met de tweede.

Serveren

Snijd in punten en serveer direct. Lekker met zure room, guacamole of een pittige tomatensalsa erbij. ? Perfect als lunch, snack, makkelijke avondmaaltijd of zelfs op de BBQ! Varieer eindeloos met vulling – van pulled beef tot vegetarisch met bonen en spinazie.