

Opgerolde tortilla's met tomaat & kaas (4 personen)

Bereiden: 30 minuten

In de oven: 20-25 minuten

Nodig:

4 grote tarwewortilla's ("wrap tortillas")

800 g tomaten (= ± 8 grote)

1 dikke groene peper

1/2 rode ui

3 bosuitjes

2 bolletjes mozzarella

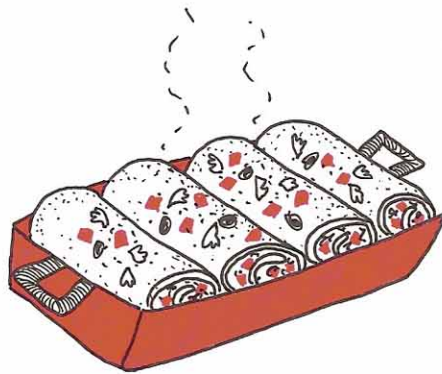
150 g pittig belegen kaas (geraspt)

2 1/2 dl crème fraîche

handje verse koriander

1 limoen

zout & peper



Doen:

Oven voorverwarmen op 175 °C

Ontvel de tomaten (kruislings insnijden en even onderdompelen in kokend water), verwijder de zaadjes en snij in blokjes.

Snipper de rode ui en snij de bosuitjes in ringetjes. Snij de groene peper (zonder zaadlijsten) in kleine stukjes. Doe alles samen

in een kom. Hak de korianderblaadjes grof en doe de helft erbij. Breng op smaak met flink zout & peper en wat limoensap.

Snij de mozzarella in stukjes en rasp de andere kaas.

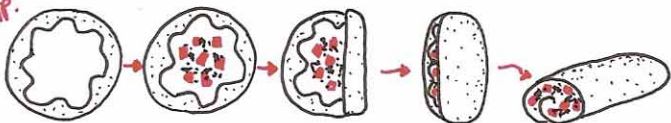
Vet een ovenschaal in met wat boter (of leg een stukje bakpapier op de bodem)

TIP!
Wil je meer pit?

rode peper
ipv groene
of een tikje
Sambal



TIP!



Spread een tortilla uit en besmeer met wat crème fraîche. Verdeel 1/5 van het tomatenmengsel erover. Strooi 1/5 van

beide kaassoorten erover. Rol losjes op en leg in de ovenschaal (naad naar onder).

Doe het zelfde met de overige tortilla's. Bestrijk met de overgebleven crème fraîche en bestrooi met de overgebleven tomaten en kaas. Zet ± 20-25 minuten in de oven om goed heet te worden.

TIP!



goed insmeren tegen het uitdrogen

ook de randjes

Serveren: direct, met de rest van de koriander erover.

Lekker met tortillachips

en zelfgemaakte guacamole

Recept op www.kokenmetkarin.nl

tortillas zijn Mexicaanse tarwe-pannenkoekjes

cont & klaar te koop!

