

Mexicaanse burrito's met chilisalsa

Ingrediënten 4 pers:

4 grote Tortilla's
1 dubbele Kipfilet
1/2 ijsbergsla
1 klein blikje zoete mais
200 gr geraspte Jonge Kaas
Salsa Saus (liefst 'hot'), aangekocht of vers gemaakt
1 rijpe avocado, gepeld en in blokjes
1 el lichte Sojasaus
Peper en Zout
1 teentje look, geperst of fijngehakt
1/2 rode ui
2 el zure room
1 el peterselie, fijngesnipperd
2 tomaten (Roma) in vier gesneden
Sap van 1 limoen

Bereiding :

Hak de rode ui, peterselieblaadjes en look fijn
Stel in 4 sec / stand 4
Spatel alles naar beneden en doe dit indien nodig nogmaals

Doe de avocado in de mengkom samen met sojasaus, peper, zout, zure room en limoensap
Stel in: 3 sec / stand 4
Haal het mengsel uit en bewaar het koel

Snijd vervolgens de kip in kleine stukjes. Bak deze in een weinig olijfolie en kruid af.
Hou warm ter zijde

Doe de grof gesneden bladeren van de ijsbergsla en de in vier gesneden tomaat in de mengkom.
Stel in: 3 sec / stand 4

Voeg nu alles samen in de mengkom samen met de mais
Stel in: 15 sec / stand 3 / omgekeerd draaien !

Warm de tortilla op in een pan gedurende enkele seconden.

Schep enkele lepels van het mengsel in het midden van de tortilla en saus af.
Bestrooi met geraspte kaas.

Rol de burrito als volgt op:
Sla de onderkant om naar boven, zodat er niets uit kan vallen. Sla dan de ene zijkant over de vulling en vervolgens de andere kant. Zorg dat de burrito stevig opgerold is.
Beveilig met een houten sierprikker.

Eet Burrito zo snel mogelijk op nu de kip en tortilla nog warm zijn.



Chilisalsa

Ingrediënten:

1 rode chilipeper, ontzaad en in 4
2 tomaten, ontzaad en in 4
1 paprika ontzaad en in 4
1 ui in 4
1 limoenblad, gesnipperd of limoenzeste
¼ gember, geschild en in stukken
1 el basterdsuiker
1 tak koriander
Scheut tomatenketchup
1 dl droge witte wijn
een weinig rijstazijn

Bereiding:

Maak de salsa door alle ingrediënten te laten inkoken
Stel in: 10 min / 100 °C / stand 4

Pureer alles
Stel in: 10 sec / stand 10

Laat nog wat verder inkoken.
Stel in: 5 min / stand 4

Smaak af indien nodig.
Laat afkoelen en doe over in een spuitfles.

