

## Mexicaanse burrito's / Mexican burritos



### De boodschappen

- olijfolie
- 1 ui
- 600 gram kalkoenreepjes
- 3 theelepels burritokruiden
- 3 grote tomaten + 1 paprika
- 200 gram mais
- 200 gram geraspte cheddar&mozzarella
- 4 grote, zachte tortilla wraps

**Kids vinden deze burritos superlekker**, ze zijn gevuld met kalkoen en mais. De kalkoen kan ook vervangen worden door kip, varkensvlees of gehakt. Geef er eventueel wat yoghurt bij om te dippen.

### Zo maak je de burrito's

Hak de ui grof, bak de snippers in 7 minuten zacht

Voeg het gekruide kalkoenvlees toe en bak het bruin.

Was de paprika, verwijder zaden en lijsten en snij hem in reepjes.

Bak de paprika en tomaten 5 minuten mee en voeg dan ook de mais toe.

**Laat de vulling 15 minuten zachtjes stoven terwijl de oven voorverwarmt op 200°C.**

Roer de vulling even door en schep het op de tortilla. Bestrooi de vulling dik met kaas.

Vouw de burritos dicht, sluit ze met water en smeer ze met wat olijfolie in.

Bak de burrito's 6-7 minuten per kant. Ze zijn dan licht gekleurd en de kaas is gesmolten.

Serveer de burrito's met yoghurt, homemade chips and guacamole.

**¡buen provecho**

## Mexicaanse burrito's / Mexican burritos



### Shopping list

- 1 small onion
- olive oil
- 600g turkey strips
- 3 teaspoons burrito seasoning
- 3 large tomatoes + 1 bell pepper
- 200g sweet corn
- 200g grated cheddar & mozzarella
- 4 large, soft tortilla wraps

**These burritos are a kids favorite, they are super tasty, filled with turkey and corn.** The turkey can also be replaced by chicken, pork or beef. Serve some yogurt to dip on the side.

### Here is how to make the burritos

Chop the onion, fry the onion slivers about 7 minutes until they are soft.

Then add the seasoned meat and fry it until it is brown.

Wash the bell pepper, remove the seeds and cut it into strips.

Add the pepper strips and tomatoes to the meat and fry for 5 minutes then add the corn as well.

**Allow the filling to stew gently for 15 minutes while the oven preheats to 200 ° C.**

Fold the burritos and seal them with water and brush them with olive oil.

Bake them 6-7 minutes on each side.

The burritos will be lightly colored and the cheese melted.

Serve the burritos with some thick yogurt, homemade tortilla chips and guacamole.

**¡buen provecho**