

Diepgaande Drankjes

De betere brouwsels



'Dé Lunch Burrito

🕒 veertig minuten • twee burritos • 🍴 gemiddeld

INGREDIËNTEN VOOR DE SALSA

50 gram tomaten
15 gram verse koriander
Een klein teentje knoflook
½ avocado
½ sjallot
1 ½ limoen, geperst
½ jalapeño
snufje gemalen komijn
snufje zout

INGREDIËNTEN VOOR DE BURRITOS

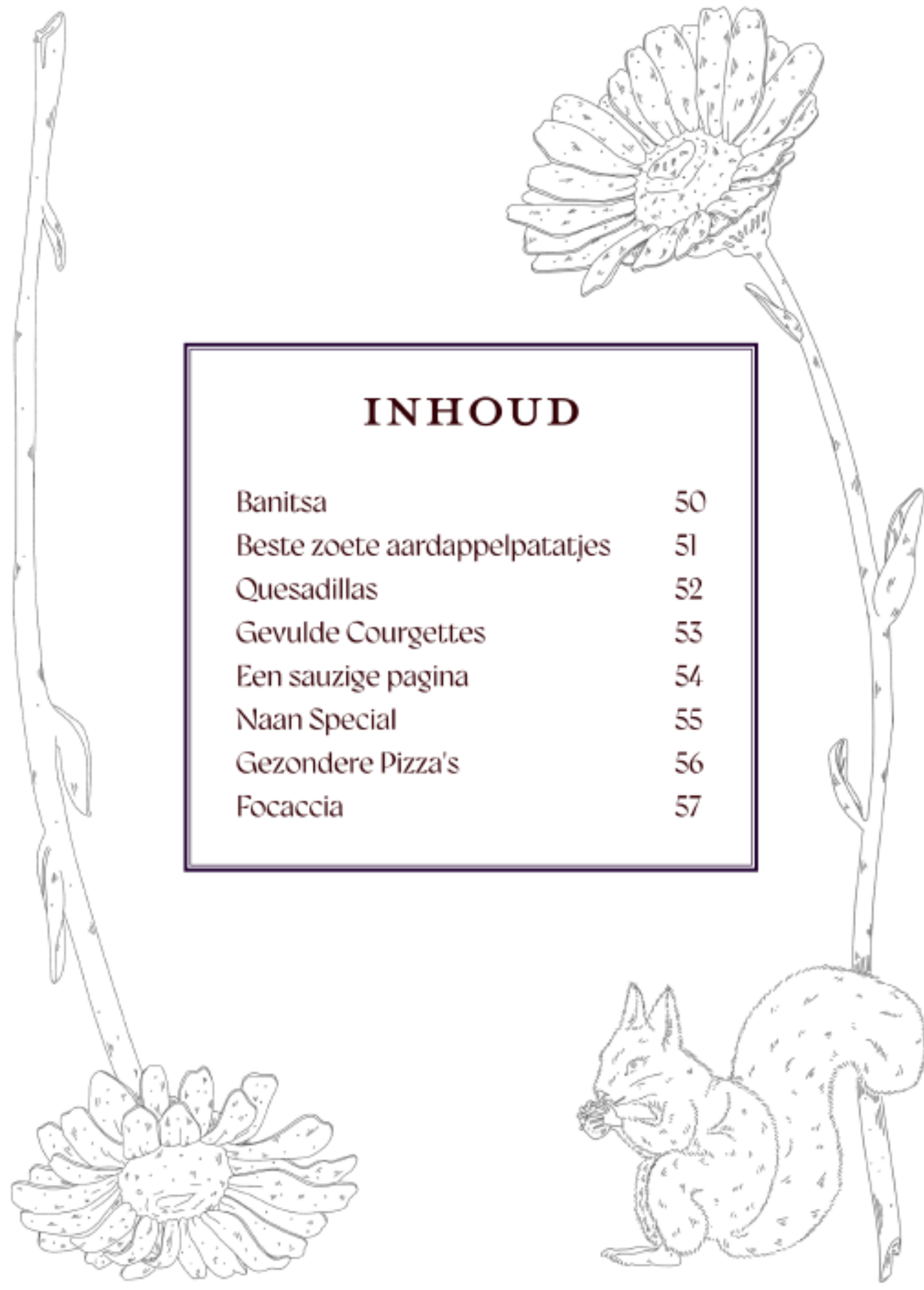
120 gram vegetarische worstjes
70 gram geraspte kaas
twee grote eieren
twee tortillas
snufje paprika poeder
snufje zout
olijfolie om mee te bakken



INSTRUCTIES

- 1 Snijd de sjallot en knoflook fijn. Hak de koriander en jalapeño, snijd de tomaten en de avocado in blokjes. Doe alles in een kommetje.
- 2 Pers de limoen uit, voeg het sap, zout en de komijn toe aan dezelfde kom. Meng het erbij en zet weg voor nu.
- 3 Bak de worstjes in een pan en klop in de tussentijd de eieren los met de paprika poeder en zout.
- 4 Schep de worstjes uit de pan wanneer ze klaar zijn en zet weg. Scramble de eieren in dezelfde pan. Schep ook deze uit de pan en was die snel af.
- 5 Verdeel de avocadosalsa, worstjes, eieren en kaas tussen de twee tortilla's. Rol ze op en leg ze in dezelfde pan als voorheen, met de naad naar beneden. Dek af met een deksel en laat ze drie minuten bakken tot ze goudbruin gekleurd zijn. Keer de burrito's om en bak nog drie minuten.





INHOUD

Banitsa	50
Beste zoete aardappelpatatjes	51
Quesadillas	52
Gevulde Courgettes	53
Een sauzige pagina	54
Naan Special	55
Gezondere Pizza's	56
Focaccia	57