



Mexico wrap met ROUGETTE BBQ kaas

35 minuten

simpel

1 ui
4 tomaten
8 takjes koriander
gerasppte schil en sap van 1/2 organische limoen
1 el lichte balsamicoazijn
1/2 theelepel suiker
zout en peper
tabasco
2 avocado's
2 stuks ROUGETTE BBQ kaas
4 tarwetortilla wraps (elk ongeveer 70g)
150g crème fraîche
aluminiumfolie
vetvrij papier
keukentouw



Bereiding:

Genieten in een handomdraai

1. Pel en snijd de ui in blokjes. Tomaten wassen, reinigen en in blokjes snijden. Was de koriander en schud deze droog. Pluk en hak de koriander blaadjes. Meng de tomaten, ui, koriander, limoenschil, azijn en suiker. Breng op smaak met zout, peper en tabasco. Halveer en ontpit de avocado. Verwijder het pulp van de schil, snijd in plakjes en besprenkel met limoensap.

2. Bereid de BBQ kaas volgens de instructies op de verpakking en snijd deze in plakjes. Wikkel de tortilla wraps in folie en verwarm 3-5 minuten op de hete grill (of in de grillpan). Verwijder de wraps uit de folie en bestrijk ze met crème fraîche. Laat een rand (ca. 2 cm) vrij. Bedek de wraps met de gegrilde kaasplakken, avocado en tomatensalsa. Vouw de onderste uiteinden van de wraps naar binnen en rol de wraps aan de zijkant op. Wikkel in vetvrij papier, knoop vast met het keukentouw en schik de wraps op een bord.