



Tortilla's met gegrilde steak



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 steaks (van ± 200 g per stuk)
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels komijnpoeder
2 eetlepels korianderpoeder
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel cayennepeper
1 theelepel zwarte peper
1 theelepel zout
8 tortilla's
2 avocado's (in blokjes)
1 bakje kerstomaat (in kwartjes gesneden)
1 rode ui (in ringen)
1 spaanse peper (rood, in ringen)
1 bosje koriander
2 limoenen

Bereidingswijze

- 1.** Wrijf de steaks in met een mengsel van olijfolie, komijn-, koriander- en kaneelpoeder, cayennepeper, zwarte peper en zout. Gril de steaks 3 à 4 minuten per kant op de hete barbecue. Laat ze daarna tien minuten rusten.
- 2.** Gril ondertussen de tortilla's.
- 3.** Snij het vlees in plakjes.
- 4.** Vul de tortilla's met het vlees, de avocado, de kerstomaten, de rode ui, de Spaanse peper, de koriander en wat limoensap.