



Tortillaparty



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

12 tortilla's (of 8 grote tortilla's of wraps)
4 avocado's
peper en zout
4 tomaten
1 bosje koriander (of bladpeterselie)
4 limoenen (+ extra sap van 1 limoen)
1 ijsbergsla
1 komkommer
1 blik rode bonen
1 rode ui
600 gram biefstukken
1 scheutje olijfolie
kruiden (mexicaans, kant-en-klaar)
200 gram cheddarkaas
1 potje zure room

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de tortilla's volgens de aanwijzingen op de verpakking en hou ze warm in een schone theedoek.
- 2.** Halveer de avocado's en schep het vruchtvlees eruit. Prak het fijn en breng op smaak met peper, zout en limoensap.
- 3.** Snij de tomaten in kleine blokjes.
- 4.** Snij de koriander fijn.
- 5.** Halveer de limoenen.



- 6.** Snij de ijsbergsla in reepjes.
- 7.** Snij de komkommer in stukjes.
- 8.** Laat de rode bonen uitlekken.
- 9.** Snij de rode ui fijn.
- 10.** Bestrijk de biefstuk met olijfolie en Mexicaanse kruiden en gril in de grillpan. Snij vervolgens in dunne reepjes
- 11.** Serveer alle ingrediënten in aparte kommetjes. Zo kan ieder zijn tortilla's vullen met ingrediënten naar keuze.