

Ingrediënten voor 2 personen

400 gram sperzieboontjes, in stukjes van 3 cm., sap en rasp van 1 limoen, 1 tl. honing, 2 rode uien, fijngesneden, 2 el. fijngesneden koriander, zout, versgemalen peper, 4 flour tortilla's van 20 cm. 2 bakjes guacemole, 150 gram beenham (vleeswaar), in brede repen

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Mexicaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tortilla met beenham en rode uiensalsa

Vol van smaak en mooi om te zien door de kleurige vulling

Bereidingswijze

Kook de sperziebonen in 6-8 minuten beetgaar, giet ze af en laat ze iets afkoelen. Klop intussen limoensap,-rasp en honing tot een dressing. Schep de rode ui, koriander en limoendressing door elkaar en breng de salsa op smaak met zout en peper. Verwarm de tortillas volgens aanwijzingen op de verpakking en houd ze warm onder aluminiumfolie. Bestrijk elke tortilla met de avocadodip, verdeel eerst de ham en dan de sperziebonen erover en bestrooi ze met de uiensalsa. Vouw ze dubbel en serveer direct.