

Ingrediënten voor 6 personen

75 gram amandelmeel 30 gram  
kokosmeel 1/2 theelepel  
xanthaangom ¼ theelepel  
kippenbouillon 1 theelepel  
bakpoeder ¼ theelepel zout 25  
gram eiwit (een helft van een  
eiwit), losgeklopt 1 à 2 eetlepels  
lauw water

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Mexicaans

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Tortilla's KHA

Vul de tortilla met jou favoriet!

### Hulpmiddelen

Deegroller, bakpapier, kom

### Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten, behalve het water. Voeg langzaam water toe, kneed en mix tot de gewenste deegconsistentie. Wikkel het deeg in en laat het 10 minuten afkoelen. Rol uit tussen 2 vellen bakpapier of gebruik een tortillapers. Verhit een koekenpan of gietijzeren bakplaat tot deze heet is. Verhit tortilla's aan beide kanten. Vul ze met jou favoriete ingredient!