**Burrito's**

De Spaanse naam van dit populaire gerecht betekent 'ezeltjes'. Bonen zijn de traditionele vulling, maar het kan ook vlees zijn. Burrito's kunt u als voorgerecht serveren of met rijst en guacamole als hoofdgerecht.

**Ingrediënten:**

6 tortilla's

1 ui, gehakt

1 el olie

450 g gebakken bonen

6 blaadjes sla, in reepjes

120 g geraspte cheddar

2 tomaten, in plakjes

2 el gehakte bieslook

2,5 dl tacosaus

100 g zure room

gehakte korianderblaadjes

**Bereidingswijze:**

Wikkel de tortilla's in folie en laat ze in de oven buig-zaam worden. Fruit de ui in de olie totdat hij glazig is. Voeg de bonen toe en laat ze warm worden. Verdeel het mengsel over het midden van de tortilla's. Leg hierop sla, kaas, tomaat en bieslook. Vouw de zijkanten over de vulling, zodat u langwerpige pakjes krijgt. Leg de burrito's in een ovenschaal, dek deze af en zet ze onge-veer 20 minuten in de op 175 C voorverwarmde oven. Schep er tacosaus over, daarover zure room en bestrooi dit met gehakte korianderblaadjes. Voor 6 personen als voorgerecht.