**Flauta's**

Een flauta, letterlijk fluit, is een mooie, lange, gevulde tortilla, die u maakt door twee overlappende tor-tilla's te vullen en op te rollen. In

de Tex-Mex-keuken worden ze geserveerd met rijst, gebakken bonen en een tomaten-avocado-salade.

**Ingrediënten:**

1 el olie

225g kipfilet, gemalen of fijngehakt

1 kleine ui; fijngehakt

1/2 groene paprika, fijngehakt

½ - 1 Spaanse peper zonder zaadjes en fijngehakt

100 g mais, diepvries

6 zwarte olijven, ontpit en gehakt

1 dl slagroom

zout

12 tortilla's

tacosaus

guacamole en zure room voor de topping

**Bereidingswijze:**

Verhit de olie in een middelgrote bakpan en voeg kip, ui en paprika toe. Laat alles gaar worden op een matig vuur Voeg dan Spaanse peper mais, olijven, room en zout toe. Breng dit aan de kook en laat het al roerend wat inkoken. Leg 2 tortilla's gedeeltelijk op elkaar (ongeveer 5 cm overlappend) en schep er in bet midden in een rechte lijn wat kipvulling op. Rol de tortilla's op en zet ze vast met houten prikkers. Bak elke jlauta in ruim 1 cm olie in een grote pan. Laat ze niet te bruin worden en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg ze op een schaal en schep er wat guacamole, zure room en tacosaus over. Voor 6 personen.