

TORTILLAHOORNTJES MET PITTIG GEHAKT

Ingrediënten (4 personen):

250 g half-om-halfgehakt
1 tl tacokruiden
1 mespunt gemalen kaneel
1 vleestomaat
4 bloemtortilla's
1 avocado
16 takjes verse koriander



Bereidingswijze:

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag en bak het gehakt rul. Voeg tijdens het bakken de tacokruiden en kaneel toe. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de tomaat in stukjes, roer door het gehakt en stoof het 5 min. zachtjes.

Verwarm ondertussen de tortilla's volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd ze doormidden. Draai elke halve tortilla tot een hoorntje en zet hem in een borrelglaasje.

Snij de avocado overlangs doormidden. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel volledig uit de schil. Snijd de avocadohelften elk in 8 plakjes. Snijd de takjes koriander in stukjes. Schep het gehakt in de hoorntjes, steek er 2 plakjes avocado in en garneer met een takje koriander. Serveer direct.