

Pittige Prestige. Ay, chihuahua! Pittige chili sin carne wraps.



Ingredienten:

- 1 ajuin
- 1 prei
- 1 Spaanse peper
- 100 g Brugge Prestige
- 2 el olijfolie
- 250 g quorn gehakt
- 2 dl groentenbouillon
- 500 g passata
- 1 tl tabasco
- 50 g zoete maïs uit blik
- 100 g rode kidney bonen
- 4 tortilla wraps
- 1 el paprika poeder
- peper en zout

Bereiding:

1. Pel de ajuin en hak deze fijn. Snij de prei in ringen. Hak de Spaanse peper fijn (let erop dat je eerst de zaadjes eruit haalt). Als je het gerecht iets minder pikant wil, kan je ook een halve peper gebruiken. Rasp vervolgens de Brugge Prestige
2. Verhit de olie in de pot en stoof de ajuin en prei glazig. Voeg vervolgens het Quorn gehakt toe aan de pot en laat samen even bakken. Blus met de groentebouillon en laat even koken. Kruid dit geheel af met paprikapoeder.
3. Voeg de passata toe aan de pot en breng op smaak met tabasco en een snuifje zout. Voeg hierna de gehakte peper toe en roer alles goed onder elkaar.
4. Laat de chili vervolgens 45 minuten koken met het deksel op de pot.
5. Hierna gaan de maïs en de rode kidney bonen bij de chili, roeren we alles nog eens goed onder elkaar en laten het vervolgens 15 minuten zachtjes koken met het deksel op de pot. Vervolgens halen we het deksel van de pot en laten we het geheel nog 15 minuten verder koken. Roer af en toe in de chili.
6. Verwarm de tortilla wraps in de microgolf zodat ze zacht worden en makkelijk plooien. Schep de chili con quorn op de wraps en werk af met de geraspte Brugge Prestige. Vouw vervolgens de wraps dicht. Hou ze bij elkaar met 2 houten prikkers en snij schuin in twee.

Tip: Gebruik glutenvrije tortilla's om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is kaas!

2 personen
120 min
Plato principal
2