



Sla-wrap met kalkoen, paprika, cheddar en avocadospread

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 rode paprika
- 🍴 1 el milde olijfolie
- 🍴 250 g kalkoenblokjes
- 🍴 15 g taco seasoningmix
- 🍴 125 g cherrytomaten
- 🍴 1 eetrijpe avocado
- 🍴 ½ tl citroensap
- 🍴 75 g crème fraîche
- 🍴 75 g geraspte cheddar
- 🍴 6 blaadjes ijsbergsla

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de paprika in de lengte in dunne repen.
2. Verhit de olie in een koekenpan en bak de kalkoenfilet, paprika en tacokruiden 6-8 minuten op middelhoog vuur.
3. Snijd ondertussen de tomaten in kwarten.
4. Halveer de avocado in de lengte, verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil.
5. Prak het vruchtvlees samen met het citroensap fijn.
6. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Verdeel de kalkoenfilet met paprika, de tomaat, avocado, crème fraîche en kaas over verschillende kommetjes.
8. Schep steeds wat crème fraîche, kalkoenfilet met paprika, tomaat, avocado en kaas in een slablad en rol op.

BRON: ah.nl

