



Sla wraps met zoete aardappel

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 1 kropje mini sla romaine
- 🥕 250 g zoete aardappel
- 🥕 1 el tacokruiden
- 🥕 1 el olie
- 🥕 ½ rode ui
- 🥕 200 ml tomatenblokjes
- 🥕 90 g vega gehackt
- 🥕 65 ml zure room
- 🥕 70 g maïs
- 🥕 65 g champignons
- 🥕 snuf peper en zout
- 🥕 ½ limoen

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de zoete aardappels en snijd ze in blokjes ter grootte van een dobbelsteen.
3. Doe ze in een kom en meng de olie en tacokruiden erdoor.
4. Verdeel ze vervolgens op een bakplaat met bakpapier.
5. Bak ze ca. 20 minuten in de oven tot ze beetgaar zijn.
6. Snijd ondertussen de champignons in plakjes en hak de ui fijn.
7. Fruit deze in een pan met een beetje olie.
8. Voeg het gehakt en champignons toe en bak even mee.
9. Doe de tomatenblokjes erbij en roer door elkaar.
10. Breng het mengsel op smaak met peper en zout.
11. Laat de maïs uitlekken en roer ook door het mengsel.
12. Haal de zoete aardappels uit de oven schep voorzichtig door de saus.
13. Haal de blaadjes sla van de kropjes en leg op een bord.
14. Vul ze met het Mexicaanse mengsel met zoete aardappel en gehackt.
15. Schep er hoopjes zure room op en besprenkel met het sap van de limoen.

TIP: Ook lekker met wat rijst erbij zoals nasi of pilav rijst.

BRON: leukerecepten.nl

