

Meksikaanse hoenderburrito, “street food”-styl!

Resep maak genoeg vir twee burritos. Vermenigvuldig dus bestanddele volgens aantal kuiermense.

Bestanddele:

Vir die burrito (hoenderrol) of “wrap”

- 2 hoenderborsies (in klein blokkies gekap)
- 1 koppie bruinrys (maak gaar)
- ½ blik swart bone
- 20 g roomkaas
- 15 g vars, gekapte koljander

Meksikaanse speserye:

- 1 teelepel paprika
- 1 teelepel Cajun-spesery
- 1 teelepel gemaalde koljander
- 1 teelepel gemaalde komyn

Guacamole:

- 1 avokadopeer
- ½ teelepel knoffel (na smaak)
- 5 ml suurlemoensap (na smaak)
- Hand vol blaarslaai

Jogurtsous:

- 20 g jogurt
- 5 ml lemmetjiesap

Salsa:

- Braai bestanddele in pan saam
- 200 g mielies
- 5 ml suurlemoensap
- 5 g vars koljander
- ½ teelepel paprika
- Knippie sout

Metode:

1. Plaas ‘n klein bietjie olie in ‘n warm pan.

2. Plaas gesnyde hoender in pan.
3. Voeg Meksikaanse speserymengsel by hoender.
4. Gooi nog so bietjie olie by en los eenkant om effens gaarder te word.
5. Voeg swart bone, bruinrys, vars gekapte koljander by hoender en braai verder.
6. Terwyl die bestanddele in die pan gaar braai, kan jy solank aan jou burrito begin bou.

-Plaas blare in die middel van die burrito (tortilla).

-Sit salsa bo-op blare.

-Smeer dik laag roomkaas aan die kant van die burrito (vir geur, maar ook om hom vas te hou).

-Skep hoendermengsel in die middel.

-Begin die burrito toevou in die rigting van die roomkaas.

-Gooi jogurtmengsel bo-oor burrito.

-Bedien met bietjie guacamole aan die kant.

Eet en geniet!