

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Mexicaanse burrito's met witte en groene asperges



Groen/Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

8 geschilde witte asperges
250 gr. kidneybonen uitgelekt
1/2 rode peper gesneden
1 potje tomaten-chilisalsa
4 tomaten

8 groene asperges
1/2 rode paprika gesneden
1 grote ui gesnipperd
8 burritovellen
olijfolie

600 gr. kalfs- of lamsgehakt
1/2 groene paprika gesneden
2 teentjes knoflook fijn gesneden
8 stelen korianderblaadjes geplukt
peper en zout

Bereiding

Zet een wokpan met een scheutje olijfolie op hoog vuur.

Bak hierin het gehakt zodat het uiteen valt (rullen).

Voeg hier de ui, paprika, knoflook en rode peper bij.

Snijd de asperges in stukjes, voeg deze toe en laat 5 minuten meebakken.

Voeg daarna de aspergestukjes toe en laat 10 minuten meestoven.

Als laatste de kidneybonen en geplukte koriander toevoegen en 5 minuten laten staan op laag vuur.

Maak ondertussen de burritovellen warm in een voorverwarmde oven (150 °C).

Bestrijk de burritovellen met de tomaten-chilisalsa.

Verdeel de asperge-gehaktvulling over de burritovellen en vouw dicht.

Serveer met vers gesneden tomaatschijfjes en vers geplukte korianderblaadjes.

Buen provecho!

