

Tortillada

50

Recepten voor Tortilla Pers



Tortillada

Inhoudstafel

Voordelen van de Tortilla Pers	5
Tarwe Tortilla's	6
Tortilla's van Amandelbloem	7
Quesadilla's met Bonen en Varkensvlees	8
Quesadilla's met Romige Kip	9
Tarwe Tortilla's op smaak gebracht met Koriander	11
Maïstortilla's	12
Rundvlees Burrito in de Pan	13
Kip Enchiladas in de Pan	14
Tortilla Chips	15
Appel Taquito's	16
Kip Tortilla Taart in de Pan	17
Tortilla Wentelteefjes	19
Koreaanse Rundvlees Taco's	20
Chilaquiles met Kip en Poblano	22
Taco's met Verse Krab	24
Dessert Taco met Perziken en Room	25
Ontbijt Burrito	26
Enchilada's met Groen Chili Kip	28
Mexicaanse Tortilla Soep	29
Ceviche de Camarón	31
Huevos Rancheros	33
Migas	35
Dessert Nacho's	37
Kip Taco Salade met Tortilla Repen	38
Sandwich Wrap met Zwarte Bonen en Hummus	40
Vegan Taco's	42
Taco's met Zoete aardappel, Avocado en Zwarte Bonen	43
Burrito met Spek, Ei en Champignon	45
Quesadilla's met Spek en Ei	46
Volkoren Tortilla's	47
Wrap met Tonijn, Appel en Avocado	48
Wraps met Spinazie en Kalkoen	49
Ham Kaas Tortilla Wraps	50

Tortillada

Wraps met Avocado, Zwarte Bonen en Feta	51
Taco Hobo Pakketjes	52
Flautas met draadjesvlees van Rundvlees.....	54
Biefstuk Fajita's Met Kool en Lente-uitjes	56
Tostadas met Pikante Chipotle Kip.....	58
Wrap met Kip en Pesto	60
Tortilla met Kippenboutjes	61
Wrap met Krokant Rundvlees.....	63
Tortilla's met Gebakken Kip	64
Peperoni Tortilla Pizza's	65
Snelle Quesadilla's	66
Bonen en Kaas Quesadilla's	67
Kip Tortilla Ovenschotel.....	68
Tortilla's met ontbijtworst.....	70
Snelle Burrito met Zoete Aardappel, Champignon en Zwarte Bonen	71
Roerei met Chorizo en Tortilla's	73
Ontbijt Chorizo Taco's	74

Onderhoudstips voor Gietijzer

Het gietijzeren materiaal is dikker dan roestvrij staal en heeft veel voordelen bij gebruik in de keuken. Het kan hoge temperaturen verdragen en behouden; de keukenapparatuur van gietijzer ziet er mooi en vintage uit. Als je thuis een gietijzeren apparaat hebt, is het belangrijk om te weten hoe je er goed voor moet zorgen.

1. Onderhoud tips

Als je net je nieuwe of tweedehands gietijzeren tortilla pers hebt gekregen, moet je beginnen met het te reinigen. Het is aan te raden om het gietijzeren gereedschap te reinigen met een nylon schrobborstel. Er is een mythe dat zeep niet mag worden gebruikt voor het reinigen van gietijzer, dat is niet waar, je kan het in zeer kleine hoeveelheden gebruiken. Gebruik ook niet al te veel water voor de reiniging.

Als er stukjes op het oppervlak vastzitten, kan je een pannelikker gebruiken en deze voorzichtig verwijderen. Giet gewoon een beetje heet water op het oppervlak en laat 1 minuut rusten, en verwijder dan de vastzittende stukken, ze zullen er gemakkelijk af komen. Vergeet niet om de pers na het schoonmaken altijd te drogen en na het wassen te besproeien met olie, dit zal het oppervlak beschermen.

2. Tips voor het oliën

Alle gietijzeren keukenapparatuur moet na enige tijd worden geolied, dit helpt om de glans terug te brengen en beschermt ook tegen roest. Je tortilla pres moet ook af en toe geolied worden als je wilt dat het er mooi uitziet en langer meegaat. Het proces is zeer eenvoudig; je hoeft alleen maar de pers goed te schrobben in heet zeepwater. Droog het vervolgens grondig af en smeer een dunne laag plantaardige olie op het oppervlak. Plaats het in de oven die is verwarmd tot 375 graden F en bak het gedurende 1 uur. Het is beter om voor deze procedure plantaardige olie of gesmolten bakvet te gebruiken, of je kan een Spray met olie gebruiken. Herhaal dit elke keer als je merkt dat de pers roestig, saai of vlekkelig wordt.

3. Tips voor de opslag

Droog je gietijzeren apparaten altijd af voordat je ze opbergt. De kast voor de opslag moet ook droog zijn, dus bewaar deze niet onder de gootsteen. Als je een gietijzeren Tortilla pers hebt, leg dan een stuk keukenpapier tussen twee schijven en voorkom krassen op het oppervlak. Je kan het gietijzeren oppervlak ook met kookspray bedekken voordat je het opbergt, dit zal het oppervlak beschermen tegen lucht en water. Stapel geen zwaar gietijzeren keukengerei op, want dat kan ook krassen op het oppervlak veroorzaken, dus organiseer de ruimte in je kasten.

Het gietijzeren keukengerei kan er als nieuw uitzien en lang meegaan als je er goed voor zorgt. Daarom is het belangrijk om deze eenvoudige tips te onthouden.

Tortillada

Voordelen van de Tortilla Pers

Lust je graag zelfgemaakte tortilla's, maar wil je ze niet zelf maken omwille van een ingewikkeld kookproces? Veel mensen kopen liever kant-en-klare tortilla's in de winkel omdat ze niet weten hoe ze die thuis gemakkelijk en snel kunnen maken. Er is een manier om het kookproces te vergemakkelijken, gebruik gewoon een tortilla pers! Een tortilla pers is meestal gemaakt van gietijzer, het heeft 2 scharnierende platte zware schijven. Er zit een handvat op de bovenste schijf om het deeg naar beneden te drukken en plat te drukken.

Om het deeg van de pers af te pellen is het beter om beide schijven met plasticfolie of met perkamentpapier te bekleden.

Er is geen tortilla merk dat kan worden vergeleken met de smaak van zelfgemaakte tortilla's.

Het is moeilijker om tortilla's te maken zonder deze pers. Er zijn een paar manieren om tortilla's te maken met andere gebruiksvoorwerpen. Je zal 2 snijplanken moeten gebruiken en deze moeten bedekken met papier of een folie. Leg het deeg op één plank en druk het langzaam en voorzichtig naar beneden.

De andere manier is het gebruik van een deegroller. Al deze manieren zouden meer tijd kosten dan het gebruik van een tortilla pers.

Wat zijn dan de voordelen van het gebruik van een tortilla pers en het koken van zelfgemaakte tortilla's? Er zijn er veel:

1. Tijd- en energiebesparend

Het belangrijkste voordeel van het gebruik van een tortilla pers is tijdsbesparing. Het hebben van een pers maakt het makkelijker en sneller om zelfgemaakte tortilla's te bereiden. Je hoeft niet te zoeken naar goede snijplanken of een deegroller en verspilt je energie niet. Bovendien zal je geen excuus kunnen vinden om geen heerlijke tortilla's te bereiden voor je familie.

2. Op maat gemaakte recepten

Je kan je eigen tortilla recept maken en in een mum van tijd koken met de pers. Zo kan je bijvoorbeeld glutenvrije tortilla's maken als je geen gluten eet of zoete ontbijt tortilla's voor je gezin. Je kan elk recept maken dat je maar wenst!

3. Geld besparen

Als je van Mexicaans eten houdt en het vaak in een restaurant eet, kan je geld besparen door je favoriete Mexicaanse gerechten thuis te bereiden. Taco's, burrito's, quesadilla's, je kan het allemaal zelf maken met heerlijke zelfgemaakte tortilla's.

4. Afwisseling

Je kan de tortilla pers niet alleen voor tortilla's gebruiken, en dit is het leukste eraan. Er zijn momenten dat je zelfgemaakte pizza's of een taart wilt maken, dan kan je je tortilla pers gebruiken om de korst te maken. Het kan ook gebruikt worden voor het maken van Indische roti. Kies gewoon je favoriete deegrecept en druk het naar beneden!

Tortillada

Tarwe Tortilla's



Bereidingstijd: 5 minuten

Porties: 10-13

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.

Tortillada

Tortilla's van Amandelbloem



Bereidingstijd: 5 minuten

Porties: 8

Ingrediënten

- 100 g gemalen geblancheerde amandelbloem
- 4 eetlepels kokosbloem
- 1 theelepel xanthaangom
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 1 losgeklopt ei, op kamertemperatuur
- 4 eetlepels lauw water

Instructies

1. Voeg ei, de amandelbloem, kokosbloem, xanthaangom, bakpoeder, zout en water toe aan een blender en meng tot het een geheel vormt. Wikkel het deeg in een plastic folie en laat het minstens 10 minuten in de koelkast afkoelen.
2. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
3. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.

Tortillada

Quesadilla's met Bonen en Varkensvlees



Bereidingstijd: 5 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 1 blik (580 g) BBQ gearomatiseerde gebakken bonen en draadjesvlees van het varken
- 225 g cheddarkaas, geraspt
- 125 ml zure room
- 2 theelepels plantaardige olie

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Giet de bonen in een kom en pureer ze losjes met een vork.
6. Plaats de tortilla's op een vlakke ondergrond en bestrijk de randen met water, voeg vervolgens bonen en kaas toe aan één helft van elke tortilla. Vouw en druk de randen aan om deze af te sluiten.
7. Verhit de olie in de bakpan op middelhoog vuur en bak dan de ene tortilla na de andere gedurende ongeveer 3 minuten per kant. Laat het een beetje afkoelen, serveer met zure room.

Tortillada

Quesadilla's met Romige Kip



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 2 blikken met stukken kipfilet
- 1 blik (300 g) kippensoep met gecondenseerde room
- 113 g cheddarkaas, geraspt
- 125 ml zure room
- 64 g salsa

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.

Tortillada

5. Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng kippensoep en kippenborst met kaas in een kom.
6. Bewaar de tortilla's in 2 bakpannen en bestrijk de randen met water, schep het kippenmengsel op de helft van elke tortilla. Vouw om, druk de randen aan om deze af te sluiten.
7. 10 minuten bakken; opdienen met zure room en salsa.

Tortillada

Tarwe Tortilla's op smaak gebracht met Koriander



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 12

Ingrediënten

- 256 g verse koriander, gesneden
- 2 kopjes (255 g) bloem
- 32 g reuzel, gesneden
- 1 eetlepel plantaardige olie
- 1 theelepel Koosjer zout

Instructies

1. Kook ongeveer 1,2 L water in een steelpan op matig vuur. Kook de koriander in water voor 1 minuut. Giet de koriander af en houd een $\frac{3}{4}$ kopje kookwater over.
2. Meng kookwater, koriander en zout in de blender tot een gladde massa en laat het afkoelen.
3. Voeg bloem en reuzel toe aan een kom en meng grondig. Voeg plantaardige olie toe en voeg vervolgens een $\frac{1}{2}$ kopje koriander water toe om het deeg te vormen. Leg het deeg op een werkblad en kneed het gedurende 5-7 minuten. Laat het daarna ongeveer 30 minuten rusten.
4. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
5. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.

Tortillada

Maïstortilla's



Bereidingstijd: 10 minuten

Porties: 15

Ingrediënten

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur

Instructies

1. Meng de masa harina met het warme water in een kom. Dek af en laat ongeveer 30 minuten rusten.
2. Kneed het deeg en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.

Tortillada

Rundvlees Burrito in de Pan



Bereidingstijd: 20 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 450 g rundergehakt
- 1 blik (425 g) zwarte bonen, afgespoeld, uitgelekt
- 64 g Mexicaanse kaasmix, geraspt
- 32 g lente-ui, gesneden
- 128 g salsa
- 250 ml water
- 125 ml zure room
- 1 pakje taco kruiden

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kan. Laat het licht afkoelen en versnijdt het.
5. Verwarm een bakpan op middelhoog vuur en laat het rundvlees gedurende 9 minuten bakken, terwijl je regelmatig roert. Voeg water, bonen, salsa en taco kruiden toe en laat het vlees 3 minuten bakken op middelhoog vuur.
6. Verminder het vuur tot een minimum en voeg dan tortilla's en kaas toe. Haal van het vuur af en laat de kaas smelten.
7. Voeg lente-ui en zure room toe, serveer warm.

Tortillada

Kip Enchiladas in de Pan



Bereidingstijd: 10 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 256 g kip, gekookt, versnipperd
- 32 g lente-ui, gesneden
- 128 g Mexicaanse kaasmix, geraspt
- 64 g chunky salsa
- 125 ml zure room
- 65 ml water
- ½ theelepel gemalen komijn
- ½ theelepel gedroogde oregano

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Voeg de kip toe aan dezelfde pan, voeg saus, salsa, water, komijn en oregano toe. Breng het aan de kook en kook het ongeveer 10 minuten.
6. Voeg tortilla en kaas toe. Verwijder van het vuur. Bestrooi het gerecht met lente-ui en serveer het met zure room.

Tortillada

Tortilla Chips



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 6 – 8

Ingrediënten

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur
- Koolzaadolie, om te bakken
- Zout, naar smaak

Instructies

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten.
2. Kneed het deeg, en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant. Laat afkoelen en snijd in driehoeken.
5. Olie voorverwarmen in een bakpan tot 350°F. Plaats een rooster op een bakplaat.
6. Bak de tortilla's in olie in porties gedurende 1 minuut.
7. Als je klaar bent, plaats je ze op het rooster en breng je ze op smaak met zout, terwijl ze nog warm zijn. Laat afkoelen en serveer.

Tortillada

Appel Taquito's



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 12

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 1 blik (560 g) appeltaart vulling, fijngehakt
- 32 g boter, gesmolten
- 1 theelepel kaneel
- 64 g suiker

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Verwarm de oven voor op 176 °C. Bestrijk een bakplaat met boter. Meng kaneel en suiker in een kom.
6. Plaats de tortilla's op een vlakke ondergrond en bedek ze elk met 2 eetlepels appeltaart vulling en rol ze op. Bestrijk de tortilla's met boter en dompel ze vervolgens elk onder in een kaneelmengsel. Leg de tortilla's op de bakplaat en bak ze in 15 minuten.

Tortillada

Kip Tortilla Taart in de Pan



Bereidingstijd: 1 uur

Porties: 12

Ingrediënten

- 520 g masa harina voor tortilla's
 - 500 ml warm water
 - 4 eetlepels water, op kamertemperatuur
 - 900 g kipfilet zonder bot, zonder vel
 - 400 g Mozzarella, versnipperd
 - 2 eetlepels taco kruiden
- Voor de Saus:*
- 375 ml kippenbouillon
 - 2 blikken (800 g) tomaten, in blokjes
 - 1 ui, fijngehakt
 - 4 teentjes look, fijngehakt
 - 2 eetlepels olie
 - 2 theelepels chilipoeder
 - 1 theelepel oregano
 - 2 theelepels komijn
 - 1 1/2 theelepels zout

Instructies

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten..
2. Kneed het deeg en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.

Tortillada

3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
5. Verwarm de olie voor in een bakpan op middelhoog vuur en bak de uien ongeveer 5-7 minuten. Verminder het vuur tot laag en voeg komijn, chilipoeder, knoflook, oregano en zout toe en bak 3 minuten.
6. Voeg tomaten en kippenbouillon toe en breng alles aan de kook. Kook ongeveer 7 minuten. Pureer met een blender.
7. Breng de kippenborsten op smaak met zout, voeg olie toe aan een bakpan en bak de kip op middelmatig laag vuur tot ze aan beide zijden bruin worden. Voeg de saus toe en laat het geheel 8 minuten koken. Haal de kip uit de pan en snijd deze in stukjes.
8. Verwarm de oven voor op 176 °C. Bereid een bakvorm voor, leg 5 in saus gedipte tortilla's op de plaat.
9. Voeg ongeveer 1 eetlepel kaas, 1 eetlepel kip en $\frac{3}{4}$ tas saus toe. Herhaal de lagen. Maak 2 taarten.
10. Bedek de taarten met folie en bak ze 25 minuten.

Tortillada

Tortilla Wentelteefjes



Bereidingstijd: 5 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 1 ei
 - 65 ml melk
 - 1 eetlepel ongezouten boter
 - 1 eetlepel vanille extract
 - 32 g suiker
 - 1 theelepel gemalen kaneel
- Voor de Tortilla's:*
- 100 g gemalen geblancheerde amandelbloem
 - 4 eetlepels kokosbloem
 - 1 theelepel xanthaangom
 - 1 theelepel bakpoeder
 - 1/2 theelepel zout
 - 1 ei, op kamertemperatuur, losgeklopt
 - 4 eetlepels lauw water

Instructies

1. Voeg ei, de amandelbloem, kokosbloem, xanthaangom, bakpoeder, zout en water toe aan een blender en mix tot een geheel. Wikkel het deeg in een plastic folie en laat het minstens 10 minuten in de koelkast liggen.
2. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
3. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
4. Klop ei, vanille en melk in een kom. Meng suiker en kaneel in een aparte kom.
5. Verwarm een pan voor op matig vuur en bestrijk deze met boter.
6. Dip de tortilla's in een eiermengsel, bak ze tot ze aan beide zijden goudbruin zijn.
7. Rol in de kaneelsuiker, vouw en serveer.

Tortillada

Koreaanse Rundvlees Taco's



Bereidingstijd: 10 minuten

Porties: 12

Ingrediënten

- 450 g bloem
 - 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
 - 1 theelepel zout
 - 2 theelepels bakpoeder
 - 375 ml water
 - 1 ½ lbs biefstuk, gesneden
 - 1 rode kool, versnipperd
 - 1 avocado, gesneden
 - 1/3 van een bosje koriander, fijngehakt
- Voor de Marinade:*
- 4 eetlepels sesamololie
 - 4 teentjes knoflook, gemalen
 - 1 eetlepel verse gember, gemalen
 - ¼ tas sojasaus
 - ¼ tas bruine suiker
 - ¼ tas warm water
 - 1 theelepel zwarte peper
- Voor de Saus:*
- 1/3 tas zure room
 - ¼ tas mayo
 - 1 theelepel Sriracha saus
 - 1 theelepel lookpoeder
 - 2 eetlepels limoensap

Instructies

Tortillada

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom en voeg plakjes rundvlees toe. Meng ze goed om alles te bedekken, dek af en bewaar minstens 4 uur in de koelkast.
6. Olie voorverwarmen in een bakpan op gemiddelde warmte. Voeg het vlees toe en laat het 7-8 minuten bakken tot het vlees aan alle kanten gebruid is.
7. Verwarm een aparte bakpan voor op gemiddelde warmte en plaats tortilla's in de bakpan, verwarm ze aan beide kanten.
8. Meng alle ingrediënten voor de saus in een kom.
9. Plaats het rundvlees mengsel op elke tortilla, voeg er kool, avocado en koriander aan toe, besprenkel het met tacosaus en serveer.

Tortillada

Chilaquiles met Kip en Poblano



Bereidingstijd: 45 minuten

Porties: 2

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 2 kipfilets, gekookt, versnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 avocado, gesneden
- 1 bosje koriander
- 1 limoen, geperst
- 1 poblano peper, fijngehakt
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 rode ui, fijngehakt
- ½ krop andijvie, fijngehakt
- 1 blik (225 g) tomatensaus
- 2 eetlepels Mexicaanse kruidenmix
- 56 g queso fresco

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.

Tortillada

3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de tortilla's in repen en verdeel ze over de bakplaat. Bak de tortilla's gedurende 15 minuten.
6. Olie voorverwarmen in een pan op middelmatig vuur. Voeg ui, peper en knoflook toe en laat het geheel ongeveer 2 tot 3 minuten bakken.
7. Voeg tomatensaus, kip, koriander, kruiden en ongeveer 125 ml water toe. Kook ongeveer 10 minuten.
8. Meng limoensap, ongeveer 2 eetlepels olie en sjalot in een kom. Voeg de tortilla strips en mengsel van sjalot toe aan de pan en roer het geheel door elkaar.
9. Serveer met avocado en koriander erop.

Tortillada

Taco's met Verse Krab



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 225 g krabvlees
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel verse munt, fijngehakt
- 2 tomaten, fijngehakt
- 2 radijzen, in blokjes gesneden
- ½ rode ui, fijngehakt
- 1 paprika, in blokjes gesneden
- 1 jalapeño, fijngehakt
- 32 g verse koriander, fijngehakt
- 2 theelepels Sriracha
- Zout, naar smaak

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Meng de tomaten, radijs, rode ui, 2 eetlepels koriander en Sriracha in een kom. Breng op smaak met zout en roer goed.
6. Meng in een aparte kom jalapeño, paprika's, olijfolie, limoensap, munt en de resterende koriander. Voeg krabvlees toe en breng op smaak met zout, meng alles goed.
7. Leg op elke tortilla het mengsel van krabvlees en daarbovenop de salsa. Serveer.

Tortillada

Dessert Taco met Perziken en Room



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 2 rijpe perziken, gesneden
- 113 g roomkaas
- 1 theelepel vanille extract
- 128 g poedersuiker
- 1 ½ eetlepels slagroom

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Klop roomkaas los in een kom. Voeg vanille toe en meng goed.
6. Voeg poedersuiker toe en klop goed. Voeg room toe en meng opnieuw.
7. Lepel het mengsel op de tortilla's en werk af met perziken. Serveer.

Tortillada

Ontbijt Burrito



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 4 eieren
- 2 eiwitten
- ½ rode ui, in blokjes gesneden
- 1 paprika, in blokjes gesneden
- 1 tomaat, in blokjes gesneden
- 1 avocado, in blokjes gesneden
- 1 tas zwarte bonen uit blik, afgespoeld, uitgelekt
- 1/3 cup Pepper Jack kaas, geraspt
- ¼ tas salsa
- ¼ theelepel chilivlokken
- Zout en peper, naar smaak

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Verwarm een antikleef bakpan voor op gemiddelde warmte. Voeg uien en paprika toe en laat het geheel ongeveer 6-8 minuten bakken.

Tortillada

6. Voeg zwarte bonen en chilivlokken toe, bak gedurende 3 minuten. Kruiden met zout en peper.
7. Klop de eieren en het eiwit samen in een kom. Voeg kaas toe.
8. Voeg de eieren toe aan de pan en breng het vuur terug tot een minimum. Roer tot de eieren gaar zijn, gedurende ongeveer 3-4 minuten.
9. Leg op elke tortilla salsa, zwarte bonen mengsel, roerei, tomaat en avocado.
10. Rol het op tot een burrito en serveer.

Tortillada

Enchilada's met Groen Chili Kip



Bereidingstijd: 30 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur
- 12 oz kipfilet zonder bot en vel, gekookt
- 1/2 tas lichte cheddarkaas soep
- 1 1/4 tas lichte crème kippensoep
- 1/4 tas groene chilipepers, fijngehakt
- 9 witte maïstortilla's
- 3/4 tas mozzarella met minder vetgehalte, versnipperd

Instructies

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten.
2. Kneed het deeg en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
5. Verwarm de oven voor op 176°C. Bereid een ovenschaal voor en bestrijk deze met bakspray.
6. Meng kip, soepen, chilipepers, zout en peper in een kom.
7. Lagen tortilla's, kippen mengsel en kaas in de ovenschaal.
8. Bak voor 30 minuten en serveer.

Tortillada

Mexicaanse Tortilla Soep



Bereidingstijd: 30 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur
- 2 blikken (396 g elk) vetvrije, minder natrium houdende kippenbouillon
- 1 blik (396 g) tomaten in blokjes gesneden, niet uitgelekt
- 340 g kipfilet, zonder vel, zonder bot, in blokjes gesneden
- 2 theelepels olijfolie
- 1 ui, fijngehakt
- 1 paprika, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 3/4 theelepel gemalen komijn
- 3/4 theelepel chilipoeder
- 50 g verse koriander, fijngehakt
- 64 g vetarme Mexicaanse kaasmix, geraspt
- 1 limoen, in partjes gesneden
- Zout, peper, naar smaak

Instructies

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten.
2. Kneed het deeg en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
5. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de tortilla's in repen en verdeel ze over de bakplaat. Bak de tortilla's in 15 minuten.

Tortillada

6. Olie voorverwarmen in een pot op middelmatig vuur. Voeg de kip toe en laat het geheel ongeveer 3-4 minuten bakken. Plaats de kip op een bord.
7. Voeg ui, paprika en knoflook toe aan de pot en laat het geheel 5 minuten koken. Voeg chilipoeder, komijn, zout, peper, tomaten en bouillon toe en roer goed door elkaar.
8. Breng alles aan de kook. Verminder het vuur tot een minimum en laat het ongeveer 5 minuten koken.
9. Voeg de kip toe en laat 3 minuten garen. Serveer met tortilla's, kaas en limoen.

Tortillada

Ceviche de Camarón



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 450 g middelgrote garnalen, gepeld en schoongemaakt
- 125 ml limoensap
- 125 ml citroensap
- 64 g rode ui, fijngehakt
- 1 serrano chili, fijngehakt
- 64 g koriander, fijngehakt
- 1 avocado, gepeld, de pit eruit gehaald en in blokjes gesneden
- 130 g tomaten, in blokjes gesneden
- 2 eetlepels zuivere olijfolie
- Zout, naar smaak

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.

Tortillada

3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Voeg ongeveer 2 l water toe aan een pot en breng het aan de kook. Breng op smaak met zout en voeg garnalen toe, laat het ongeveer 3 minuten koken. Uitlekken en droogdeppen.
6. Hak de garnalen fijn en meng ze met limoensap, citroensap, chilipeper en rode ui. Afdekken en ongeveer 1 uur in de koelkast zetten.
7. Meng avocado, tomaat, koriander en olie in een kom. Kruid met zout.
8. Leg op elke tortilla avocado mengsel en garnalen mengsel. Serveer.

Tortillada

Huevos Rancheros



Bereidingstijd: 25 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 1 blik (425 g) hele gepelde tomaten, niet afgespoeld
- 32 g koriander, fijngehakt
- 32 g ui, in blokjes gesneden
- 1 teentje knoflook, gepeld en geplet
- 1 jalapeno peper, fijngehakt
- 140 g chorizo, zonder omhulsel, in blokjes gesneden
- Olie, om te bakken
- 1 blik (450 g) bonenpuree
- 4 eieren
- 1 avocado, gepeld, de pit eruit gehaald en in blokjes gesneden
- 85 g queso fresco, verkruimeld
- 1/2 theelepel zout

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.

Tortillada

4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Voeg tomaten, ui, koriander, knoflook, jalapeno en zout toe en meng het tot een gladde massa. Giet het in een pan en plaats het op een matig vuur. Gaar ongeveer 10 minuten.
6. Bak chorizo in een aparte pan tot ze bruin zijn. Voeg de bonenpuree toe en laat ze 1-2 minuten garen.
7. Verdeel het mengsel over de tortilla's. Breek de eieren in de pan en bak ze tot ze klaar zijn. Voeg toe op de tortilla's.
8. Serveer met saus, avocado, kaas en koriander erop.

Tortillada

Migas



Bereidingstijd: 25 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 4 eieren, losgeklopt
- Olie
- Zout, peper, naar smaak

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de tortilla's in repen en verdeel ze over de bakplaat. Bak de tortilla's in 15 minuten.
6. Olie voorverwarmen in een pan op gemiddelde warmte. Voeg tortilla repen toe en roer gedurende 1-2 minuten..
7. Voeg eieren, zout en peper toe en bak tot de eieren gaar zijn, roer vaak. Serveer.

Tortillada

Tortillada

Dessert Nacho's



Bereidingstijd: 10 minuten

Porties: 8

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 32 g suiker
- 1 eetlepel kaneel
- 250 ml karamelsaus
- 170 g chocolade chips
- 170 g witte chocolade, geraspt
- 125 ml slagroom
- 128 g pecannoten, fijngehakt

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant. Snij elke tortilla in partjes.
5. Meng kaneel en suiker in een kom. Dip elke tortilla in het mengsel en bedek het van alle kanten.
6. Plaats de tortilla's in de aluminium wegwerp schotel. Voeg chocolade chips en karamelsaus toe en bestrooi met pecannoten en chocolade.
7. Plaats in de pan en plaats deze op de grill, verwarm voor tot middelmatige warmte. Bak voor ongeveer 3-4 minuten. Serveer.

Tortillada

Kip Taco Salade met Tortilla Repen



Bereidingstijd: 20 minuten

Porties: 8

Ingrediënten

- 450 g bloem
 - 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
 - 1 theelepel zout
 - 2 theelepels bakpoeder
 - 375 ml water
 - 675 g kipfilet, gesneden
 - 1 eetlepel olijfolie
 - 1 pakje taco kruiden
 - 82 ml water
 - 128 g zoete maïs
 - 2 paprika's, gesneden
 - 1/2 rode ui, gesneden
 - Slablaadjes
- Voor de Dressing:*
- 1 avocado
 - 82 ml olijfolie
 - 82 ml appelazijn
 - 65 ml water
 - 2 eetlepels verse koriander
 - Zout, peper, naar smaak

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
8. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
4. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de tortilla's in repen en verdeel ze over de bakplaat. Bak ze 15 minuten.
5. Voeg alle ingrediënten voor de dressing toe aan een blender en mix tot een glad geheel.

Tortillada

6. Meng alle ingrediënten voor de salade in een kom, leg er tortilla repen op en serveer.

Tortillada

Sandwich Wrap met Zwarte Bonen en Hummus



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 130 g hummus
- ½ avocado, fijngehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 1 paprika, fijngehakt
- 113 g champignons, gesneden
- 128 g verse spinazie
- 1 eetlepel olijfolie
- 64 g maïs, gespoeld en uitgelekt
- ½ blik zwarte bonen, gespoeld en uitgelekt
- 1 geroosterde poblano peper, fijngehakt

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Verwarm de oven voor op 220 °C. Bereid een bakplaat voor en bekleed deze met bakpapier.
6. Olie voorverwarmen in een pan op middelmatig vuur. Voeg de ui toe en laat het geheel ongeveer 2-3 minuten bakken.
7. Voeg champignons en maïs toe en laat nog ongeveer 2 minuten garen.
8. Verdeel de hummus over elke tortilla. Leg er de groenten mix op, avocado, spinazie, bonen en poblano-pepers.

Tortillada

9. Rol in wraps en plaats deze op de bakplaat. Bak voor 8-10 minuten.

Tortillada

Vegan Taco's



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur

Instructies

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten.
2. Kneed het deeg en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
5. Olie voorverwarmen in een pan op een middelmatig vuur. Voeg de ui en jalapeno toe en laat het geheel ongeveer 5 minuten bakken.
6. Voeg de bonen met het vocht toe aan een steelpan en gaar ze ongeveer 2-3 minuten op matig vuur, regelmatig roerend.
7. Verdeel de bonen over elke tortilla, voeg er chorizo aan toe en voeg er het ui en jalapeno mengsel aan toe. Serveer met koriander.

Tortillada

Taco's met Zoete aardappel, Avocado en Zwarte Bonen



Bereidingstijd: 25 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur
- 790 g zoete aardappel, geschrobd en in stukken gesneden
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 blik (400 g) ongezouten zwarte bonen, afgespoeld en uitgelekt
- 125 ml salsa verde
- 1 avocado, dun gesneden
- 32 g Feta kaas, verbrokken
- Fijngehakte koriander, voor het serveren

Instructies

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten.
2. Kneed het deeg en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
5. Verwarm de oven voor op 220 °C.
6. Meng de zoete aardappelen met olijfolie, chilipoeder en zout. Leg de aardappelen op een bakplaat en rooster ze 30 minuten.
7. Meng zwarte bonen met salsa verde in een sauspan. Gaar op matig vuur gedurende 3-4 minuten, regelmatig roeren.

Tortillada

8. Serveer aardappelen, bonen met avocado bovenop de tortilla's, aangevuld met feta en koriander.

Tortillada

Burrito met Spek, Ei en Champignon



Bereidingstijd: 25 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 12 eieren, losgeklopt
- 6 plakken spek, gekookt
- 1 eetlepel olie
- 113 g champignons, gesneden
- 113 g rucola
- Zout, peper, naar smaak

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Olie voorverwarmen in een bakpan op middelmatig vuur. Voeg de champignons toe en laat ze ongeveer 2 minuten bakken. Voeg rucola toe en bak nog ongeveer 1 minuut.
6. Giet de eieren in de bakpan, breng op smaak met zout en peper. Bak tot ze klaar zijn en roer regelmatig.
7. Verdeel het eimengsel over de tortilla's, leg het spek erop. Vouw in burrito's en serveer.

Tortillada

Quesadilla's met Spek en Ei



Bereidingstijd: 25 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 8 eieren, losgeklopt
- 4 plakken spek, gekookt, fijngehakt
- 128 g Cheddarkaas, geraspt
- 32 g lente-ui, fijngehakt
- Zout, peper, naar smaak

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Leg op elke tortilla het kaas-, ui- en spekmengsel. Verwarm een antikleefpan voor op middelmatig vuur.
6. Voeg het eimengsel toe aan de bakpan en bak tot ze klaar zijn, regelmatig roeren. Lepel het eimengsel op elke tortilla en vouw het dicht.
7. Rooster de quesadilla's in een bakpan en serveer ze.

Tortillada

Volkoren Tortilla's



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 12

Ingrediënten

- 256 g volkoren bloem
- 64 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel zout
- 64 g bakvet
- 65 ml kokend water

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.

Tortillada

Wrap met Tonijn, Appel en Avocado



Bereidingstijd: 20 minuten

Porties: 6

Ingrediënten

- 256 g volkoren bloem
- 64 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel zout
- 64 g bakvet
- 65 ml kokend water
- 280 g tonijn, afgespoeld en uitgelekt
- 250 g losjes verpakte rucola
- 1 appel, fijngehakt
- 2 theelepels citroensap
- 2 eetlepels verse peterselie, fijngehakt
- 2 theelepels olijfolie
- 1/2 theelepel komijn
- 1 avocado, dun gesneden

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Besprenkel de appel met citroensap en wikkel hem in plasticfolie, zet het in de koelkast gedurende minstens 20 minuten.
6. Meng appel, tonijn, peterselie, olie en komijn. Kruid met zout en peper.
7. Voeg rucola toe en meng het goed. Plaats plakjes avocado bovenop de tortilla's, voeg rucola-salade en tonijn toe. Rol het stevig dicht en serveer.

Tortillada

Wraps met Spinazie en Kalkoen



Bereidingstijd: 20 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 225 g bloem
- 1 1/2 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel bakpoeder
- 190 ml water
- 280 g kalkoen, dun gesneden
- 200 g verse spinazie
- 64 g roomkaas van bieslook en ui
- 1/2 theelepel lookpoeder
- 200 g Monterey Jack kaas, geraspt
- 192 g zoete rode paprika, gesneden
- 64 g lente-ui, fijngehakt
- 4 eetlepels ranch salade dressing

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Verdeel de roomkaas over elke tortilla. Bestrooi met knoflookpoeder.
6. Voeg bovenop spinazie, kalkoen, kaas, rode peper en ui toe. Voeg de resterende spinazie toe.
7. Besprenkel met de dressing en rol de tortilla's strak op in rolletjes. Wikkel de rolletjes in plasticfolie en zet ze in de koelkast tot het moment van serveren.

Tortillada

Ham Kaas Tortilla Wraps



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 4

Ingrediënten

- 225 g bloem
- 1 1/2 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel bakpoeder
- 190 ml water
- 256 g gekookte ham, fijngehakt
- 225 g roomkaas, smeerbaar
- 4 eetlepels zure room
- 4 eetlepels fijngehakte olijven
- 2 eetlepels groene chilipeper, uitgelekt, fijngehakt
- 2 eetlepels lente-uien, fijngehakt
- Zout, naar smaak

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vorm.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Meng roomkaas, zure room en cheddarkaas in een kom, klop goed om alles te mengen.
6. Voeg ham, olijven, groene chilipepers, lente-ui, knoflookpoeder en zout toe.
7. Verdeel het mengsel over elke tortilla en rol het op in wraps. Laat het 1-2 uur afkoelen.
8. Snijd de wraps in hapklare stukken en serveer.

Tortillada

Wraps met Avocado, Zwarte Bonen en Feta



Bereidingstijd: 30 minuten

Porties: 8

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 128 g quinoa
- 500 ml tassen water + 65 ml
- 1 avocado, gepeld, zonder pit, in blokjes gesneden
- 1 blik zwarte bonen, uitgelekt en afgespoeld
- 4 eetlepels Feta kaas, verbrossend
- 4 eetlepels Monterey jack kaas, geraspt
- 42 g tahini
- 1/4 theelepel komijn
- 1 theelepel fijngehakte koriander
- 2 eetlepels citroensap
- Zout, naar smaak

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Voeg avocado, tahini, komijn, koriander, zout en citroensap toe aan een blender of een keukenmachine en pulseer tot een gladde massa.
6. Voeg 65 ml water toe en meng nog een keer.
7. Voeg 500 ml water en quinoa toe aan een sauspan en breng het aan de kook. Verminder het vuur tot een minimum, dek de pan af en kook de quinoa gedurende 10-15 minuten.
8. Verdeel de avocadodip op elke tortilla, bedek met bonen en quinoa, bestrooi met zout, voeg feta en Monterey kaas toe en rol ze dicht. Herhaal dit voor alle tortilla's en serveer.

Taco Hobo Pakketjes



Bereidingstijd: 30 minuten

Porties: 6

Ingrediënten:

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur
- 1 courgette, gehalveerd & gesneden
- 6 eieren
- 1 blik (400 ml) zwarte bonen, uitgelekt, afgespoeld
- 128 g ontdooide diepgevroren maïs
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 kleine rode ui, dun gesneden
- 1 1/2 theelepel zout
- 1/2 theelepel gemalen zwarte peper
- 6 eetlepels tomatillo salsa
- 2 paprika's, zonder steel, ontpit, dun gesneden

Instructies:

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten.
2. Kneed het deeg en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
5. Knip 12 stuks folie uit en leg 2 stuks op elkaar zodat je 6 stapeltje hebt. Knip stukken bakpapier van hetzelfde formaat uit en leg ze op elke stapeltje folie.
6. Meng bonen, maïs, courgette, ui, olie, peper en zout in een kom en verdeel het mengsel gelijkmatig over de pakketjes. Sluit elk pakje af en vouw het dicht.
7. Verwarm de oven tot 220 °C, leg de pakketjes op een bakplaat en bak ze gedurende ongeveer 15 minuten.

Tortillada

8. Wikkel tortilla's in folie en bak ze 8 minuten. Eenmaal gaar, verwijder de stapeltjes uit de oven, plaats ze op een vlakke ondergrond en vouw ze lichtjes open.
9. Breek een ei in elke pakketje (niet de tortilla's) en voeg peper en zout toe. Vouw opnieuw en bak in de oven gedurende 5 minuten.
10. Eenmaal gaar, verwijder uit de oven en serveer elke hete stapel met 2 warme tortilla's.

Flautas met draadjesvlees van Rundvlees



Bereidingstijd: 45 minuten

Porties: 6

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 0.9 kg rundvlees zonder bot, in blokjes gesneden
- 364 g ijsbergsla, versnipperd
- 2 eetlepels olijfolie
- 5 eetlepels plantaardige olie
- 120 ml tomatensaus
- 2 uien, versnipperd, verdeeld
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt, verdeeld in 3 porties
- 1 theelepel zout, verdeeld
- 1 verse jalapeno chili, ontpit, fijngehakt
- ¾ theelepel gemalen komijn

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Doe rundvlees, 1 portie ui en knoflook, zout in een steelpan, giet water en breng het aan de kook. Laat de steelpan licht afgedekt staan en kook tot het vlees gaar is.
6. Eenmaal gaar, laat het een beetje afkoelen en laat een derde kopje bouillon aan de kant staan. Vlees verscheuren met behulp van een vork.

Tortillada

7. Verhit de olijfolie in een bakpan op een matig laag vuur. Voeg de resterende knoflook en ui toe en laat het geheel 3 minuten bakken.
8. Voeg rundvlees, tomatensaus, de apart gehouden bouillon, komijn, peper, zout, chili toe en gaar het mengsel gedurende 5 minuten zonder al te vaak te roeren. Eenmaal gaar, haal het van het vuur en laat het afkoelen.
9. Neem de tortilla's één voor één en leg 2 afgeronde eetlepels vulling in het midden, rol ze op om te bedekken, zet de uiteinden vast en bedek de tortilla's met plasticfolie.
10. Verhit plantaardige olie op een middelhoog vuur in een bakpan. Bak de tortilla's in porties gedurende 2 minuten en draai ze regelmatig om. Leg ze op keukenrol als ze gefrituurd zijn.
11. Verdeel de sla over 6 borden en serveer 2 tortilla's op elk bord.

Biefstuk Fajita's Met Kool en Lente-uitjes



Bereidingstijd: 30 minuten

Porties: 8

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 0.9 kg skirt steak, in 4 stukken gesneden
- 60 ml olijfolie
- 60 ml vers citroensap
- 2 eetlepels fijngehakte verse koriander
- 4 teentjes knoflook, gepeld
- 3 eetlepels gerookte Spaanse paprika
- 1 eetlepel gemalen komijn
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel zout
- 1/2 groene kool, fijngehakt
- 3 eetlepels vers limoensap
- 6 eetlepels olijfolie, verdeeld
- 1 bosje lente-ui, gesneden
- 1 grote ui, fijngehakt, gehalveerd
- 1/4 kleine rode ui, dun gesneden
- 1 eetlepel fijngehakte koriander
- Vers gemalen peper en zout, naar smaak
- Gedroogde chili salsa

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.

Tortillada

5. Meng limoensap, knoflook, olie, koriander, paprikapoeder, zout, uienpoeder en komijn in een blender. Eenmaal gemengd, doe je het in een hersluitbare plastic zak.
6. Doe de biefstuk in een zakje marinade, sluit hem af en zet hem minstens 4 uur in de koelkast (smaakt beter als hij 's nachts wordt gekoeld).
7. Verhit 4 eetlepels olie in een grillpan op een middelhoog vuur.
8. Voeg 1/2 gehakte kool toe, lente-ui, 1/2 witte ui, peper, zout, en bak ongeveer 12 minuten en roer af en toe. Eenmaal gaar, verwijder van het vuur om lichtjes af te koelen.
9. Meng de resterende kool, lente-ui, witte, rode uien in een grote kom, voeg dan koriander, limoensap, 2 eetlepels olie, peper en zout toe.
10. Haal de biefstuk uit de marinade, schud de overtollige marinade af en breng op smaak met peper en zout. Gooi de marinade weg. Gril de biefstuk ongeveer 3 minuten aan elke kant.
11. Breng het na het bakken over op een snijplank en laat het ongeveer 7 minuten afkoelen alvorens het te snijden.
12. Serveer biefstuk met warme tortilla's en gedroogde salsa.

Tostadas met Pikante Chipotle Kip



Bereidingstijd: 2 uur 30 minuten

Porties: 8

Ingrediënten:

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur
- 0.9 kg kippendijen met bot en vel
- 1 blik (830 ml) volledige tomaten, uitgelekt
- 3 chipotle chilipepers uit blik in adobo saus
- 2 eetlepels adobo saus
- 1 medium ui, in blokjes gesneden
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- snuifje gemalen kruidnagel
- 1/4 theelepel gemalen kaneel
- 1/2 theelepel gemalen zwarte peper
- 1/4 theelepel zout
- IJsbergsla, versnipperd
- uien, dun gesneden
- zure room
- queso fresco
- 384 g zwarte bonen pasta
- Plantaardige olie
- zout

Instructies:

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten.
2. Kneed het deeg en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
5. Neem een grote pot gevuld met 8 koppen water en zet deze op een matig laag vuur.

Tortillada

6. Voeg de kip toe, zout en kook gedurende 45 minuten. Eenmaal gekookt, laat de kip uitlekken, snijd hem in kleine stukjes en gooi de beenderen weg.
7. Meng de tomaten, adobo saus, kaneel, kruidnagel, peper en bieslook in een blender en meng tot ze een geheel vormen.
8. Verhit een beetje olie in een pan op een middelhoog vuur.
9. Voeg de uien toe en laat ze 8 minuten bakken, zonder vaak te roeren.
10. Knoflook toevoegen en 3 minuten laten bakken.
11. Voeg het tomaten mengsel toe, zet het vuur lager en laat het 30 minuten licht afgedekt garen.
12. Voeg de kip toe, bak zachtjes roerend gedurende ongeveer 10 minuten en voeg ten slotte zout naar smaak toe.
13. Giet 1 inch olie in een pan. Bak de tortilla's in porties gedurende 2 minuten en draai ze elke 30 seconden om.
14. Leg de tortilla's na het garen op keukenpapier om de olie te verwijderen.
15. Bewerk elke tortilla door deze op een vlakke ondergrond te plaatsen en er vervolgens 1 eetlepel zwarte bonenpasta op te smeren. Plaats in het midden 1/4 kopje pittige kip topping, sla, ui, zure room en queso fresco. Rol de uiteinden op en sluit ze af en het is klaar om te serveren.

Wrap met Kip en Pesto



Bereidingstijd: 5 minuten

Porties: 4

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 256 g gekookte en in blokjes gesneden kip
- 4 eetlepels pesto
- 1 wortel, dun gesneden
- 256 g verse jonge spinazie
- 1 rode paprika, gesneden

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Meng de kip met de pesto in een kleine kom.
6. Leg de tortilla's op een vlakke ondergrond. Voeg 1/4 spinazie, 1/4 peper, 1/4 wortel en 1/4 kip toe in het midden van elke tortilla. Oprollen en opdienen.

Tortilla met Kippenboutjes



Bereidingstijd: 1 uur

Porties: 4

Ingrediënten:

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur
- 10 kippenboutjes
- 1 groot ei
- 1 theelepel gemalen komijn
- 4 theelepels chilipoeder, verdeeld

Instructies:

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten.
2. Kneed het deeg en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg verkrijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
1. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C en verdeel de tortilla's over de bakplaat. Bak de tortilla's 15 minuten. Verkruimel de gebakken tortilla's.
3. Meng 2 eetlepels chilipoeder, 1/4 theelepel zout, komijn en de geplette tortilla's in een kom.
4. Voeg vervolgens eieren en 2 theelepels chili toe, meng het geheel goed.
5. Bestrooi de kip met 1/2 theelepel zout en dompel deze in het eimengsel. Schud het overtollige eraf en dompel het in de gemengde tortilla kruimels om het volledig te bedekken. Plaats de kip op de bakplaat.

Tortillada

6. Verwarm de oven tot 220 °C en smeer een vierhoekig bakplaat in. Bak 45 minuten zonder te draaien. Eenmaal gebakken, 5 minuten laten afkoelen en opdienen.

Wrap met Krokant Rundvlees



Bereidingstijd: 20 minuten

Porties: 6

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 0.5 kg rundergehakt
- 64 g queso fresco
- 128 g Mexicaanse kaas, geraspt
- 256 g sla, versnipperd
- 1 tomaat, in blokjes gesneden
- 32 g gehakte koriander
- 1 limoen, geperst
- 120 ml zure room
- 60 ml water
- 1 pakje taco kruiden

Instructies

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Verwarm een pan op een middelhoog vuur gedurende 3 minuten. Voeg het rundvlees toe en laat het 9 minuten bakken, roer regelmatig. Voeg water toe, taco kruiden en laat 11 minuten garen.
6. Leg de tortilla's op een vlakke ondergrond, voeg 2 eetlepels queso, 125 g rundvlees, 1 tostada toe, verdeel wat zure room over de tostada, voeg tomaat, koriander, sla, wat limoen en kaas toe in het midden van elke tortilla. Rol ze op en sluit de uiteinden.
7. Vet de pan in met olie en zet hem op een matig vuur. Doe een opgerolde tortilla in de pan en bak deze goudbruin. Doe hetzelfde met de andere tortilla's en dien op.

Tortilla's met Gebakken Kip



Bereidingstijd: 25 minuten

Porties: 6

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 390 g gekookte kipfilet, fijngehakt
- 192 g cheddarkaas, geraspt
- 85 g fijngehakte tomaten
- 240 ml salsa uit een pot, verdeeld
- 240 ml zure room
- 65 g fijngehakte ui
- 85 g fijngehakte groene paprika
- bakspray

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Meng zure room, 120 ml salsa in een kom en breng gelijkmatig aan op elke tortilla
6. Doe kip, tomaat, paprika in het midden van elke tortilla en rol de uiteinden op en sluit ze af.
7. Verwarm de oven tot 176 °C. Bestrijk de bakplaat met bakspray en leg er vervolgens de tortilla's op. Leg de rest van de salsa er bovenop en bak deze gedurende 15 minuten. Leg er vervolgens de kaas op en bak nog eens 5 minuten en dien op.

Peperoni Tortilla Pizza's



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 12

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 120 ml Pace Pikante saus
- 384 g tomaten, fijngehakt
- 384 g mozzarella, versnipperd
- 128 g peperoni, fijngehakt
- 1/2 theelepel verkruimelde gedroogde oreganoblaadjes
- 1 groene paprika, fijngehakt

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Meng pikante saus, oregano en tomaat in een kleine kom.
6. Leg de tortilla's op twee bakplaten, verdeel 1/4 van de pikante saus mix, kaas, peperoni en paprika op elke tortilla.
7. Verwarm de oven tot 200 °C en bak 9 minuten, snijd dan elke tortilla in 4 delen. Serveer warm.

Snelle Quesadilla's



Bereidingstijd: 10 minuten

Porties: 6

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 384 g Monterey Jack kaas, geraspt
- 180 ml Pace Chunky salsa
- 2 lente-uien, gesneden
- 2 eetlepels koolzaadolie

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Plaats de tortilla's op een vlakke ondergrond en bestrijk de randen met water.
6. Leg 65 g kaas, 1 eetlepel salsa en 2 theelepels lente-ui op de helft van elke tortilla, vouw ze dan om en druk ze aan om ze te sluiten.
7. Verhit de olie in een pan op een matig vuur. Bak quesadilla's in porties tot ze goudbruin zijn, en serveer ze vervolgens met salsa.

Bonen en Kaas Quesadilla's



Bereidingstijd: 10 minuten

Porties: 6

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 473 g bonenpuree
- 120 ml Pace Pikante saus
- 256 g Monterey Jack kaas, geraspt
- 2 lente-uien, gesneden

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Meng de bonenpuree en de saus in een kom.
6. Plaats 6 tortilla's op twee bakplaten en bestrijk de randen met water.
7. Doe 86 g bonenmix, ui en kaas over de helft van elke tortilla, dek af met de overgebleven tortilla's en druk aan om ze te sluiten.
8. Verwarm de oven tot 200 °C en bak gedurende 9 minuten. Snijd elke quesadilla in 4 stukken. Serveer warm.

Kip Tortilla Ovenschotel



Bereidingstijd: 52 minuten

Porties: 8

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 0.9 kg kipfilet, gekookt en versnipperd
- 1 blik maïs, uitgelekt
- 1 blik zwarte bonen, uitgelekt
- 512 g cheddarkaas, geraspt
- 1 ui, fijngehakt
- 1 blik tomaten, in blokjes
- 240 ml kippenbouillon
- 830 ml tomatensaus
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel lookpoeder
- 2 theelepels chilipoeder
- 1 theelepel komijn
- 1/2 theelepel zout

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Verhit de olijfolie in een pan op een middelhoog vuur. Voeg de uien toe en roer tot ze zacht zijn.
6. Voeg zwarte bonen, tomatensaus, chilipoeder, tomatenblokjes, knoflookpoeder, komijn, kippenbouillon, zout toe en laat het geheel 10 minuten garen.
7. Vet een bakvorm in. Smeer een beetje van de saus op de bodem van de bakvorm en leg er 6 tortilla's op.

Tortillada

8. Leg een laagje kip, saus en kaas op de tortilla's en voeg nog 6 tortilla's toe. Leg weer een laagje kip, saus en kaas op de tortilla's.
9. Voeg de resterende tortilla's toe en leg ze vervolgens een laagje kaas.
10. Verwarm de oven tot 190 °C. Verpak folie en bak gedurende 31 minuten. Haal dan de folie eraf. Bak nog 10 minuten tot de kaas gesmolten is. Haal uit de oven en serveer na 10 minuten.

Tortilla's met ontbijtworst



Bereidingstijd: 13 minuten

Porties: 10

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 6 eieren
- 450 g gemalen varkensworst
- 128 g colby-jack kaas, geraspt
- Plantaardige kookspray
- 2 eetlepels water

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Verwarm de oven tot 120 °C en verwarm de tortilla's gedurende 9 minuten, losjes gewikkeld in folie.
6. Bak het varkensvlees in een bakpan op een middelhoog vuur gedurende 9 minuten, terwijl je af en toe roert. Haal het varkensvlees uit de pan.
7. Meng de eieren met 2 eetlepels water en breng vervolgens bakspray aan in de bakpan.
8. Maak de pan schoon, plaats deze op een middelhoog vuur. Bak de eieren 3 minuten in de pan zonder ze om te draaien, en laat ze dan 2 minuten extra bakken terwijl je af en toe roert.
9. Voeg eieren, worst en kaas toe aan de tortilla's en rol ze vervolgens op. Serveer met zure room indien gewenst.

Snelle Burrito met Zoete Aardappel, Champignon en Zwarte Bonen



Bereidingstijd: 22 minuten

Porties: 4

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water
- 512 g zwarte bonen, afgespoeld, uitgelekt
- 256 g champignons, gesneden
- 192 g snel kokende witte rijst
- 1 middelgrote zoete aardappel, geraspt
- 160 ml Mexicaanse salsa, verdeeld
- 1 avocado, in blokjes gesneden
- 192 g Monterey Jack kaas, geraspt
- 140 g jonge spinazie
- 1 limoen, gehalveerd
- 80 ml zure room
- 2 eetlepels plantaardige olie, verdeeld
- 1/2 middelgrote rode ui, dun gesneden
- 4 eetlepels fijngehakte koriander, verdeeld
- 1 theelepel gemalen komijn, verdeeld
- 1/2 theelepel cayennepeper, verdeeld
- 1 theelepel zout, verdeeld

Instructies:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.
5. Kook de rijst volgens de aanwijzingen in de verpakking en roer er dan 2 eetlepels koriander en 80 ml salsa onder.

Tortillada

6. Verhit 1 eetlepel olie in een bakpan/skillet op een middelhoog vuur. Bak vervolgens de aardappel, af en toe eens draaien, gedurende 3 minuten.
7. Mix 1/4 eetlepel cayennepeper, 1/2 eetlepel zout en 1/2 eetlepel komijn in een kom.
8. Verhit de resterende plantaardige olie in een aparte pan, voeg de champignons toe en laat ze 3 minuten garen.
9. Voeg de resterende cayennepeper, zout en komijn toe.
10. Voeg de uien toe en laat ze ongeveer 3 minuten garen.
11. Voeg spinazie en bonen toe en laat 1 minuut garen.
12. Breng het product over in de kom met de zoete aardappel, knijp de helft van de limoen uit en roer.
13. Leg de tortilla's op een bord en bedek ze met een vochtige handdoek. 1 minuut in de magnetron.
14. Voeg zure room, de resterende koriander en salsa toe in een kleine kom, en meng het geheel.
15. Haal de tortilla's eruit en leg ze op een schotel. Voeg 3 eetlepels kaas, 256 g aardappel mengsel, 256 g rijst, avocado en zure roomsaus toe in het midden van elke tortilla.
16. Rol de tortilla's om de vulling goed te bedekken. Serveer de helft van de limoen door deze in partjes te snijden.

Roerei met Chorizo en Tortilla's



Bereidingstijd: 15 minuten

Porties: 4

Ingrediënten:

- 260 g masa harina voor tortilla's
- 250 ml warm water
- 2 eetlepels water, op kamertemperatuur
- 1,5 kg verkruimelde maïs tortilla chips
- 12 eieren, lichtjes losgeklopt
- 225 g verse worst
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 middelgrote ui, fijngehakt

Instructies:

1. Meng de masa harina met warm water in een kom. Afdekken en ongeveer 30 minuten laten rusten.
2. Kneed het deeg, en voeg water op kamertemperatuur toe. Kneed tot je een glad deeg krijgt.
3. Bedek beide zijden van de tortilla pers met bakpapier of Ziploc-zakken. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Een gietijzeren pan voorverwarmen op middelmatige warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 15-20 seconden per kant.
5. Combineer eieren en tortilla chips samen.
6. Verhit de olie in een pan op een matig vuur. Voeg de ui toe en roer tot hij zacht is. Voeg de worst toe en bak gedurende 3 minuten.
7. Voeg het tortilla mengsel toe en bak het op een middelhoog vuur gedurende 3 minuten, vaak roerend. Daarna serveren.

Tortillada

Ontbijt Chorizo Taco's



Bereidingstijd: 1 uur

Porties: 4

Ingrediënten:

Voor de Tortilla's:

- 450 g bloem
- 3 eetlepels koud plantaardig bakvet
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 375 ml water

Voor de Chorizo:

- 256 g gemalen varkensvlees
- 3 teentjes knoflook, gepeld
- 1 eetlepel azijn
- 1 blikje chipotle chilipepers in adobo
- 1/2 theelepel zout

Voor de Taco's:

- 6 eieren
- 1 russet aardappel, gepeld, in blokjes gesneden
- 2 eetlepels ongezouten boter, verdeeld
- 2 eetlepels azijn
- 1 eetlepel plantaardige olie
- 2 l water
- 2 eetlepels melk, de helft melk en de helft room
- 128 g cheddarkaas, geraspt
- 2 lente-uien, dun gesneden
- 1/2 theelepel vers gemalen zwarte peper, verdeeld
- Zout, naar smaak

Instructies:

Tarwe tortilla's maken:

1. Meng bloem, zout, bakpoeder en plantaardig bakvet in een kom. Meng het goed met je handen totdat alles een geheel vormt.
2. Voeg langzaam water toe en kneed het deeg met je handen. De bloem moet de vloeistof absorberen en je moet een glad deeg verkrijgen.
3. Vorm het deeg in bollen, plaats ze één voor één in de tortilla pers. Druk aan om de tortilla's te vormen.
4. Verwarm een gietijzeren pan voor op gemiddelde warmte. Voeg de tortilla's één voor één toe en bak ongeveer 30-40 seconden per kant.

Tortillada

Chorizo maken:

5. Knoflook met de platte kant van een mes pletten, in plakjes snijden en met zout bestrooien. De knoflook tot een pasta verwerken door de platte kant van het mes te gebruiken en de look plat te drukken.
6. Doe varkensvlees en knoflookpasta in een kom.
7. Snijd 1 chipotle chilipeper met de zaden en voeg deze toe aan de kom.
8. Voeg 2 eetlepels adobo uit blik toe, met azijn en meng deze vervolgens goed door elkaar.

Taco's maken:

9. Verwarm water in een pot op middelhoog vuur.
10. Voeg aardappelen toe, voldoende zout, azijn en laat het geheel koken. Verminder het vuur tot middelmatig laag en laat het nog 5 minuten extra koken en giet het af.
11. Giet 1 eetlepel olie in een pan en verwarm deze op een middelhoog vuur.
12. Breek chorizo in kleine stukjes met een houten lepel en doe het in de pan. Bak de chorizo 5 minuten, voeg dan toe aan een grote kom en laat de olie in de pan zitten.
13. Giet 3 eetlepels olie in de bakpan en verwarm deze op een matig vuur.
14. Voeg aardappelen, 1/4 theelepel peper en 1/2 theelepel zout toe en laat het geheel ongeveer 18 minuten garen.
15. Voeg 1 eetlepel boter en lente-ui toe en gaar nog ongeveer 2 minuten. Breng het over naar de chorizo kom.
16. Meng de eieren, 1/4 theelepel peper en 1/4 theelepel zout in een kom.
17. Verwarm de tortilla's op een matig vuur in een droge pan tot ze lichtjes bruin zijn, wikkel ze dan in vochtige papieren handdoeken en dek ze af met borden om ze warm te houden.
18. Verwarm een pan op een gemiddelde temperatuur. Voeg de rest van de boter en het eimengsel toe en laat het geheel 2 minuten garen, roer regelmatig om.
19. Aardappelen toevoegen, chorizo in de pan doen en ongeveer 2 minuten laten garen, af en toe roeren.
20. Verdeel het eimengsel over 2 tortilla's op elk bord, met een totaal van ongeveer 4.
21. Serveer met warme saus, kaas en avocado als topping.