



Tortilla met zuurkool

Ingrediënten:

4 tortilla's, 300 gr zuurkool, 50 gr cashewnoten,
250 gr kipfilet of vleesvervanger, 75 g feta,
1 volle el mayonaise, 50 ml yoghurt, halve el
kerriepoeder, peper, zout, peterselie

Verwarm de tortilla's in de oven. Kipfilet in stukjes snijden, zout en peper erover en bakken in de koekenpan of de quorn stukjes bakken. Laat de zuurkool goed uitlekken in een vergiet. Feta in blokjes snijden en cashewnoten grof hakken. Dressing maken van mayonaise, yoghurt, kerriepoeder en op smaak brengen met zout en peper. Meng de dressing door de zuurkool en voeg de feta en cashewnoten toe, naar smaak wat peterselie toevoegen.

Schep de vulling in de tortilla's en rol ze op.

Eet smakelijk!

