

Kip in een tortillabakje

(12 stuks)

Ingrediënten:

- 4 grote tortillawraps
- 250-300 g kipfilets
- 1 klein (rode) ui, fijngesnipped
- chilisaus
- 150 g mais (blikje)
- 75 g zure room/crème fraîche
- gehakte koriander/peterselie

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op ± 200 °C.
- Snij uit elke tortillawrap 3 cirkels en druk deze in de holtes van een ingevette muffinvorm.
- Bak in de oven in ca. 5 minuten knapperig. Neem de bakjes voorzichtig uit de vorm en laat ze afkoelen.
- Breng een pan water met zout aan

de kook. Leg de kipfilet erin en kook in ± 10 minuten gaar. Giet af en laat iets afkoelen.

- Trek de kip met een vork uit elkaar en vermeng met de mais, ui, chilisaus, peper en zout.
- Verdeel het mengsel over de bakjes en garneer met zure room en koriander.
- Snij de restjes van de tortilla's in driehoekjes, vermeng het met olie, zout en ev. poederkaas en bak 6 á 7 minuten in de oven.
- Na afkoeling kan je deze tortillachips dippen in Chilisaus.

