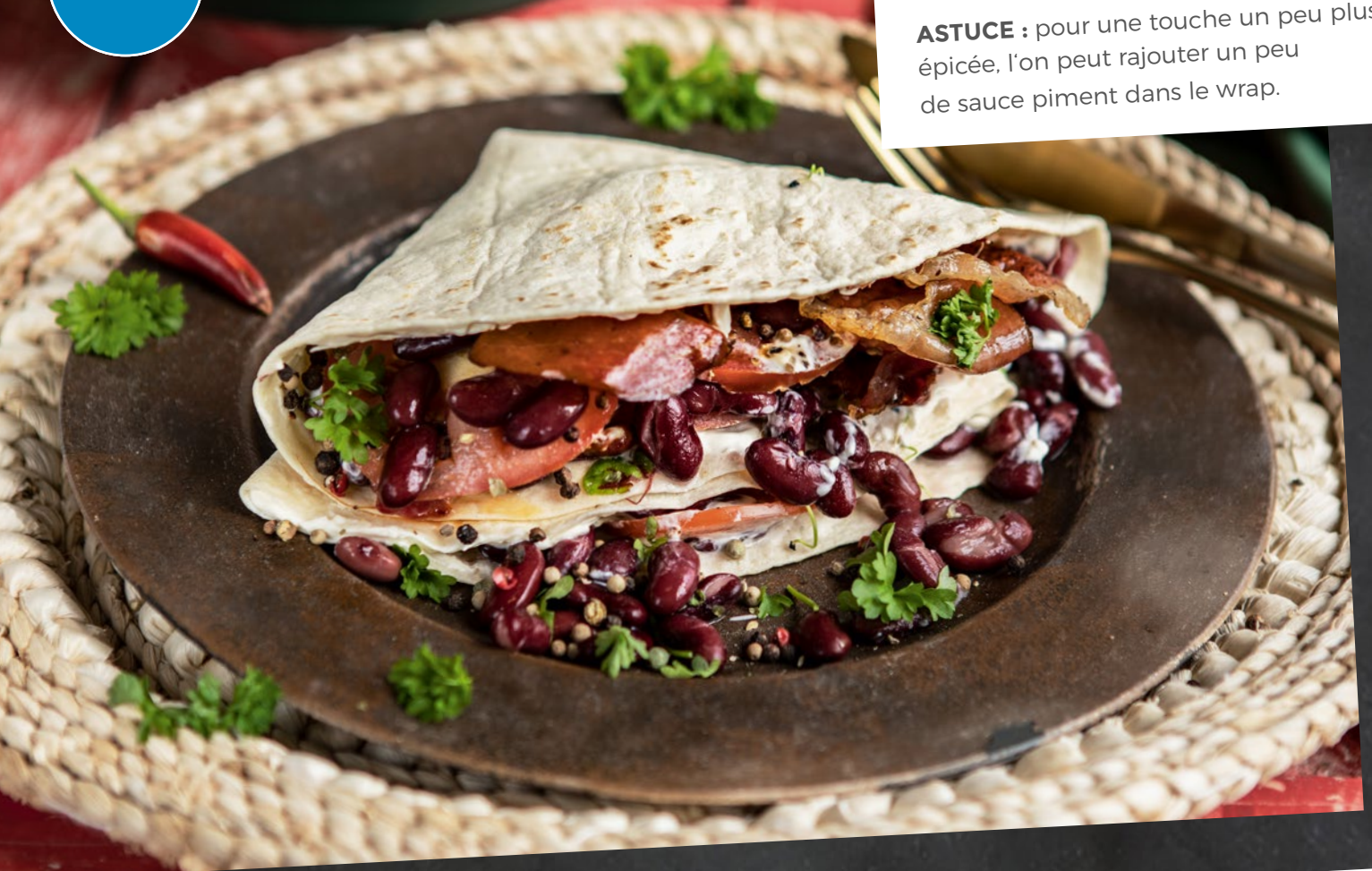


ASTUCE : pour une touche un peu plus épicée, l'on peut rajouter un peu de sauce piment dans le wrap.



Burrito

aux haricots, sauce salsa, tomates et bacon

Pour 10 sandwiches :

.....
10 tortillas wraps,
Art. n° 5000875
2 boîtes d'haricots rouges (poids
net égoutté : env. 450 g)
2 oignons rouges
10 tranches bacon
5 tomates
250 g gouda râpé
375 g sour cream
2 ½ cc poudre de piment
2 ½ cc cumin
2 ½ cc origan séché
sel, poivre
huile

- ❶ Egoutter les haricots. Peler les oignons et couper en dés. Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Griller le bacon puis rajouter les haricots. Assaisonner de poudre de piment, de cumin, d'origan, de sel et de poivre.
- ❷ Laver les tomates et les couper en rondelles. Ensuite, réchauffer les wraps des deux côtés pendant quelques secondes dans une grande poêle. Parsemer de gouda et attendre qu'il fonde.
- ❸ Garnir les wraps du mélange d'haricots et de tomates, puis d'un peu de sour cream. Plier le wrap en triangle et servir.