1A+1B Vis

Mexicaanse vistaco

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en de knoflook circa 2 minuten. Voeg de tomaat, tomatenpuree en de paprika toe en bak deze mee. Voeg vervolgens de garnalen en de kabeljauw toe en breng op smaak met het paprikapoeder, komijnpoeder en een snufje peper en zout. Bak nog 3 minuten tot de vis gaar is. Vul vervolgens de wrap met het mengsel. Maak de Mexicaanse vistaco af met de ijsbergsla, avocado en de koriander. Eet smakelijk!

Ingrediënten

- [ ] 1 PS. food & lifestyle wrap
- [ ] 25 g garnalen
- [ ] 25 g kabeljauw
- [ ] ½ tomaat in kleine stukjes
- [ ] ½ groene paprika in kleine stukjes
- [ ] Handje ijsbergsla
- [ ] ¼ rode ui, gesnipperd
- [ ] ¼ avocado in reepjes
- [ ] 1 teentje knoflook, geperst
- [ ] 1 tl tomatenpuree
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] 1 takje koriander, fijngehakt
- [ ] Snufje paprikapoeder
- [ ] Snufje komijnpoeder
- [ ] Peper
- [ ] Zout