

INGREDIËNTEN

Voor 1 persoon
1 wrap (40 gr)
gemalen cayennepeper (bijvoorbeeld)
gerookte paprikapoeder (bijvoorbeeld)
olijfolie
zeezout

HOME MADE TORTILLACHIPS

Bevat per portie: Kcal: 161 | Eiwit: 4,2 gr | Koolhydraten: 22,3 gr | Vet: 5,7 gr | Vezels: 1,2 gr

ZO MAAK JE HET

• Zet de oven aan op de grillstand.
• Druppel een klein beetje olijfolie (ongeveer een theelepel) over de wrap en smeer dit uit zodat overal wat zit.
• Doe er een heel klein beetje zeezout bij.
• Bestrooi de wrap vervolgens met kruiden naar smaak. Ik heb gekozen voor een snufje gemalen cayennepeper en een flinke dosis gerookte paprika poeder.
• Gebruik nu je eigen creativiteit om de wrap zo goed mogelijk te verdelen in allemaal mooie driehoekjes.
• Leg de tortilla's op een bakplaat en grill ze in een paar minuten tot ze mooi beginnen te kleuren. Blijf maar bij de oven zit, want dit gaat hard
• Laat de tortilla's even afkoelen. Ze worden dan ook nog krokanter.

TIPS EN TRICKS

• Je kunt voor dit recept eigenlijk alle kruiden gebruiken die je maar lekker vindt. Wellicht heb je nog Mexicaanse kruiden van dit recept, die zijn ook heel geschikt. Let er wel op dat in die kruiden al zout zit. Dit hoef je dus niet apart toe te voegen.
• Als je nog nooit gerookte paprikapoeder hebt gebruikt kan ik je zeker aanraden om dit te kopen. Ik heb het zelf twee weken geleden voor het eerst gekocht en het is nu al mijn favoriete kruidenpotje. Ik heb het gebruikt in een omelet, bij het kruiden van de kip, bij het maken van aardappels uit de oven en nu voor deze tortillachips.