

# Burrito met groene paprika en avocado



VOORBEREIDING: 5 MINUTEN  
BEREIDING: 15 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Kruid de tartaar met de burrito kruiden en eventueel een beetje sambal. Verhit de olijfolie in een pan en bak de tartaar, in circa 5 minuten rul. Voeg de stukjes paprika toe en bak deze nog 3-5 minuten mee. Besmeer de wrap met de kruidenkaas light en beleg met de tartaar en de paprika. Verdeel de stukjes avocado en de gesnipperde ui eroverheen en rol de burrito dicht. Zet eventueel vast met een prikker.

PS  
PowerSlim

## Mexicaanse burritokruiden

- 1 tl uienpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl zout
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl hete chilipeper
- 3 el paprikapoeder

*Tip:*  
bewaar de overige kruiden in een goed afsluitbaar potje.

## Ingrediënten:

- 1 PowerSlim wrap
- 40-50 g tartaar
- 100 g groene paprika in stukjes
- ¼ avocado
- ¼ rode ui, gesnipperd
- 1 el kruidenkaas light
- ½ el olijfolie
- Sambal oelek (eventueel)
- 1 tl Mexicaanse burrito kruiden

KCAL

441

EIWITTEN

25,7 g

KOOL-  
HYDRATEN

8,0 g

VETTEN

26,5 g

FASE 1A + 1B