



**Tortizza**  
**Hoeveelheid: 4 ST**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Aantal</b>	<b>Eenh.</b>
tortillawraps (i)	2,80	ST
Tomatensaus	0,08	L
rundergehakt gekr (i)	0,10	KG
gebakken paprika (i)	56,00	ML
peper (i)	2,80	G
zout (i)	2,80	G
uien vuil (i)	0,06	KG
peterselie vers (i)	2,80	G
ijsbergsla (i)	40,00	G
knoflookpulp (i)	2,80	G
chilisaus (i)	0,06	ML
boerenyoghurt (i)	0,06	L

**Bereidingswijze**

1. Verwarm de oven voor op 200 C.
2. Bestrijk de tortilla's dun met tomatensaus.
3. Haal het gehakt een beetje los en verdeel het over de tortilla's. Bestrooi met peper en zout.
4. Verdeel de paprikastukjes, in ringen gesneden uien en peterselie erover.
5. Leg de tortilla's op een bakplaat en bak ze als pizza ongeveer 3 tot 4 minuten gaar.
6. Maak intussen de saus. Roer de yoghurt los met de knoflook en maak op smaak met peper en zout.
7. Neem de tortilla's uit de oven en bestrooi ze met dun met de sla. Besprenkel ze met de saus.
8. Rol de tortilla's strak op. Snijd de rol door en wikkel elk deel in een servetje. Serveer ze met de chilisaus.





## Tomatensaus

Hoeveelheid: 4 L

### Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
tomatenpuree (i)	7,20	G
demi glace (i)	3,20	G
vleesbouillonpoeder (i)	0,64	G
italiaanse kruiden (i)	0,40	G
Roux	0,01	KG
tapenade (i)	0,40	G
peper (i)	0,08	G
zout (i)	0,08	G
slagroom (i)	0,01	L
chilisaus (i)	0,80	ML
blusvocht (i)	0,06	L

### Bereidingswijze

1. tomatenpuree ontzuren
2. vocht toevoegen en lauwwarm maken
3. roux erbij, doorkoken
4. juspoeder afbinden
5. op smaak maken met tapenade, chilisaus, it.kruiden

