

# Gegrilde fajita met avocado, cheddar, salsa en mais



## Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

5 Ardo Halve avocado  
250G Ardo Mix Salsa Mexicana  
300g Ardo Tomatenblokjes  
10 Ardo Maiskolven  $\frac{1}{4}$   
10 wraps  
400g gemalen cheddar  
500g kipfilet of veggie kip  
300g passata  
50g suiker  
100g boter  
1/2 krop ijsbergsla  
Gepekeld jalapeno's  
Sap van 1 citroen  
Komijn  
Cajun kruiden  
Olijfolie

## Bereidingswijze

1. Stoof de Mix Salsa Mexicana aan wat olijfolie, voeg de tomatenblokjes, passata en de suiker toe en laat zachtjes sudderen.
2. Breng op salsa op smaak met komijn en citroensap.
3. Breng de (veggie) kipfilet op smaak met cajun kruiden, olijfolie en grill deze op de BBQ. Snij daarna in reepjes.
4. Stoom of kook de  $\frac{1}{4}$  maiskolven kort.
5. Snij de avocado en de iceberg sla in reepjes.
6. Beleg de wrap met de cheddar, sprenkel de tomatensalsa over de cheddar, en werk verder af met de kip, de avocado, de jalapeno's en de icebergsalade. Vouw dicht en grill op de BBQ.
7. Grill de  $\frac{1}{4}$  maiskolven eveneens op de BBQ, besprenkel ze na het grillen met wat gesmolten boter.
8. Serveer met de rest van de tomatensalsa.

## Allergenen

Gluten

Milk

