

INGREDIËNTEN

125 g (1 builtje) **Uncle Ben's®
Basmati Rijst**

4 **tortilla's**

300 g **rundvlees** in reepjes
gesneden

1/2 **ui** in blokjes gesneden

1/2 **rode** en 1/2 **gele paprika**
in blokjes gesneden

1 tl **paprikapoeder**

1 **knoflookteentje**

TOMATENSALSA

2 **gepelde ontpitte tomaten**,
in stukjes gesneden

sap van 1/2 **citroen**

1 kleine **ui** (versnipperd)

enkele **takjes koriander**
(fijngesneden)

1 geperst teentje **knoflook**

Wrap met rundvlees, paprikarijst en tomatensalsa



- 1 Kook de rijst gaar zoals vermeld op de verpakking. Fruit de ui en paprikablokjes in olijfolie. Meng de rijst en knoflook eronder. Laat afkoelen.
- 2 Bak de rundvleesreepjes in een hete pan met olijfolie. Kruid met peper, zout en paprikapoeder. Laat ook dit afkoelen.
- 3 Schep een laagje paprikarijst verticaal op de tortilla. Leg er een laagje vlees bovenop. Rol de tortilla op en stop er een tandenstoker in.
- 4 Meng voor de salsa alle ingrediënten samen en kruid met peper en zout.
- 5 Serveer de salsa apart.

