



Elvea, een feest uit Italië

Mexicaanse dip ring



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 1 | ui |
| 1 | gekookte kipfilet, in stukjes |
| 4 eetlepels | ELVEA Passata Natuur |
| 150 g | cheddarkaas |
| 12 | tortillavellen |
| 1 | avocado |
| 2 eetlepels | zure room |
| blaadjes | koriander |
| | peper |
| | zout |
| | olijfolie |

Bereiding

1. Bak de ui in halve ringen en de stukjes kip aan in een scheutje olijfolie. Voeg de passata toe. Kruid met peper en zout.
2. Beleg de tortillawraps met een lepel van het kipmengsel en strooi er wat gemalen cheddar over. Rol strak op en snijd in twee. Neem een vuurvast bord en zet in het midden een kommetje.
3. Schik er de tortillarolletjes rond en bestrooi ze nog met de rest van de cheddar. Haal het kommetje weg en bak de rolletjes 15 minuten in de oven op 180 graden.
4. Prak de avocado met een vork. Meng er de zure room, peper en zout onder. Vul het kommetje en zet terug in het midden van de ring nadat die uit de oven komt. Werk nog af met fijngehakte koriander.

- Recept en foto's van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Stephanie Bex

