



Mexicaanse flautas met kip

Strak opgerolde tortilla's gevuld met gekruide kip, krokant gefrituurd en afgewerkt met zure room en verse salsa. Knapperig hapgeluk uit Mexico.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 8 kleine tarwetortilla's
- 400 gr gekookte kipfilet
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl paprikapoeder
- 200 ml zure room
- 2 tomaten
- 1 groene chilipeper

1 bosje verse koriander
100 gr geraspte kaas
zonnebloemolie om te frituren
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Pel en snipper de ui fijn. Pel de knoflook en hak fijn. Fruit de ui in een scheutje olie op middelhoog vuur gedurende 3 minuten. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
- 2.** Pluk de gekookte kipfilet in fijne slierten. Voeg de kip toe aan de pan samen met het komijnpoeder en het paprikapoeder. Kruid met zout en peper en roer alles goed door. Haal van het vuur en laat licht afkoelen.
- 3.** Warm de tortilla's kort op in een droge pan of in de microgolfoven zodat ze soepel worden. Verdeel de kipvulling over het onderste derde deel van elke tortilla. Rol ze zo strak mogelijk op en zet de naad vast met een tandenstoker.
- 4.** Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan of frituurpan tot 175 graden Celsius. Frituur de flautas in porties, met de naadzijde naar beneden, gedurende 2 tot 3 minuten per kant tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Snijd ondertussen de tomaten en de chilipeper fijn. Hak de koriander grof. Meng alles samen met een snuf zout tot een frisse salsa.
- 6.** Verwijder de tandenstokers uit de flautas. Schik ze op een schaal, besprenkel met zure room, verdeel de salsa erover en bestrooi met de geraspte kaas. Serveer meteen.

Tip

Zorg ervoor dat de tortilla's goed opgewarmd zijn voor het oprollen, anders scheuren ze. Houd de gefrituurde flautas warm in een oven op 80 graden Celsius terwijl u de overige porties bakt.

Lekker met

Serveer met extra zure room, guacamole of een eenvoudige groene salade.

Dranktip

Een koude Mexicaanse lager of een frisse limonade met munt past uitstekend bij de krokante flautas.