



Breakfast burrito

Stevige wrap gevuld met roerei, spek, bonen en kaas. Een hartig ontbijt dat je uit het vuistje kan eten.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| 15' | 10' | 2 | Klassiekers |

Ingrediënten

- 2 grote tortillawraps
- 4 eieren
- 4 sneetjes spek
- 1 kleine ui
- 100 g rode kidneybonen (uitgelekt)
- 60 g geraspte cheddar
- 1 tomaat
- klontje boter
- zout

peper

2 eetlepels zure room

Bereidingswijze

1. Bak de sneetjes spek krokant in een droge pan, haal eruit en snij in stukjes.
2. Fruit de fijngesneden ui in dezelfde pan glazig, voeg de kidneybonen toe en warm even door.
3. Klop de eieren los, kruid met zout en peper en roer ze zacht tot romig roerei in een klontje boter.
4. Verwarm de wraps kort in een droge pan zodat ze soepel worden.
5. Verdeel roerei, spek, bonen, in blokjes gesneden tomaat, cheddar en een lepel zure room over de wraps.
6. Vouw de onderkant naar binnen en rol stevig op. Bak de burrito eventueel nog 1 minuut per kant in de pan tot de naad dichtplakt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)