



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'	15'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 8 stuks tarwetortilla's
- 400 gr gekookte kipfilet
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 200 ml zure room
- 2 tomaten
- 1 groene chilipeper

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

Bereidingswijze

- 1.** Pluk de kip fijn en meng met gefruite ui, look, komijn, paprikapoeder, zout en peper.
- 2.** Verdeel de kip over de tortilla's, rol ze strak op en zet vast met een tandenstoker.
- 3.** Frituur de flautas in hete olie tot ze krokant en goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Snijd de tomaten en chilipeper fijn en meng met koriander, wat zout en een scheutje limoensap tot een frisse salsa.
- 5.** Leg de flautas op een schaal, verwijder de tandenstokers en besprenkel met zure room.
- 6.** Verdeel de salsa en de geraspte kaas erover en serveer meteen.

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