

Exotische tortilla's met CAMBOZOLA, avocado en zoete aardappel



Ingrediënten voor 4 porties:

200 g CAMBOZOLA	1 el wittewijnazijn
400 g zoete aardappelen	1 avocado
300 g rode kool, vers	1 chilipeper
8 st. tarwe-tortilla's	1 ui
40 g sla	1/2 limoen
4 el kersenjam	Zout, peper, suiker

Bereiding:

1. Snij de ui en chilipeper voor de zoete chilisaus in kleine blokjes. Verhit olie in een pan en bak de ui en chilipeper aan, voeg de 4 el kersenjam toe en laat 5 minuten zachtjes bakken. Roer het limoensap erdoor en breng op smaak met zout en peper.
2. Marineer de rode kool en snij de kool hiervoor in fijne reepjes. Doe de gesneden rode kool in een kom met zout, peper, een snufje suiker en wat azijn en meng het geheel grondig door elkaar. Daarbij mag de rode kool gerust worden gekneet. Zet dit mengsel even opzij.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C (hete lucht 180 °C). Was de zoete aardappels, schil ze en snij ze in blokjes. Meng de blokjes zoete aardappel goed met olie, zout en peper door elkaar en verspreid ze vervolgens op een met bakpapier belegde bakplaat. Bak gedurende 30 minuten.
4. Snij de avocado in vieren en de CAMBOZOLA in plakken. Verwarm de tortilla's even in de oven.
5. Bestrijk de tortilla's met de zoete chilisaus. Leg de sla, rode kool, zoete aardappelblokjes, avocado en kaas op de tortilla's. Druppel de saus er vervolgens overheen.

