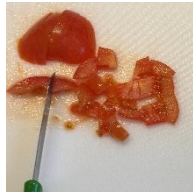
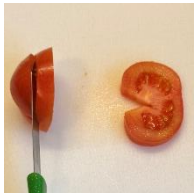


Tortilla burger

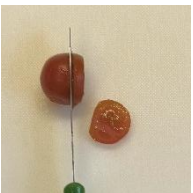
Wat heb je nodig

2 tortilla's
200 gram gehakt
2 sjalotjes
½ tomaat
6 cherry tomaatjes
1 teentje knoflook
20 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

1 eetlepel tomatenpuree
1 snufje paprikapoeder
1 snufje zout
1 snufje peper
tzatziki (gekocht of [zelfgemaakt](#))
4 blaadjes sla



Snijd de halve tomaat in plakjes.
Snijd de plakjes in reepjes.
Snijd de reepjes in heel kleine stukjes.



Was de cherry tomaatjes en laat ze even uitlekken.
Dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de cherry tomaatjes in plakjes.
Doe ze in een schaal, dit is voor de garnering.



Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de helft van het sjalotje in heel dunne ringen voor de garnering
Snijd de andere helft in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.



Doe het gehakt, de stukjes tomaat en tomatenpuree in een beslagkom.
Doe het sjalotje, het zout, peper en paprikapoeder erbij.
Pers het teentje knoflook er bovenuit.
Kneed alles goed door elkaar en verdeel in 2 gelijke delen.



Leg iedere tortilla op een bord.
Leg op iedere tortilla een deel gehakt.
Verdeel het gehakt over de tortilla.
De tortilla moet helemaal bedekt zijn.



Gebruik 2 koekenpannen.
Leg in iedere koekenpan een tortilla met het gehakt naar beneden.
Zet de koekenpannen op de kookplaat, op de middelste stand.
Bak de tortilla's ongeveer 10 minuten.



Leg een bord op de koekenpan en draai de koekenpan om.
Dien de tortilla's gelijk op.
Garneer met de sla, ringen sjalotje en de cherrytomaatjes.
Geef de tzatziki en de Parmezaanse kaas erbij.