

Tortilla met gemengde paddenstoelen, kool en kaas

Paddenstoelen hebben van nature een volle umami smaak. Wist je dat dit ook heel goed werkt op een tortilla? Maak de vulling extra spannend met de kruiden van [Santa Maria](#), rode kool, chipotle en kaas. Zo maak je een bijzondere Tex Mex maaltijd in een handomdraai! En blijft er wat over? Doe het in een bakje in de koelkast en gebruik het de volgende dag als toevoeging op een maaltijd. Eet smakelijk!



Fotocredits: Santa Maria

Ingrediënten

Voor 4 personen

Gemengde paddenstoelen

500 g gemengde paddenstoelen

2 el olie

1 zakje [Santa Maria Taco Seasoning Mix](#)

Chipotle kool

200 g rode kool

2 el olijfolie

1 limoen, alleen het sap

1 tl zout

1 el chipotle saus

Extra's

1 verpakking [Santa Maria Tortilla Original Small \(8-pack\)](#)

100 g saladekaas
½ bosje koriander

Bereidingswijze

1. Bak de paddenstoelen in olie tot ze zacht zijn, maar zonder ze daarbij te laten bruinen.
2. Voeg de Seasoning Mix toe terwijl je goed blijft roeren, laat nog een minuut bakken.
3. Snijd de rode kool in stukken en meng met olijfolie, chipotle saus, limoensap en zout.
4. Gril of verwarm de tortilla's in de magnetron.
5. Leg de chipotle, kool en paddenstoelen op de tortilla. Maak af met wat kaas en koriander.

Over Santa Maria

Santa Maria is het nummer 1 Tex Mex merk met een missie: **No more boring meals**. Stel je eens een gedekte tafel voor die het water in de mond doet lopen zelfs voordat iedereen gaat zitten. Schalen met kleurrijk eten en spannende bijgerechten vechten om aandacht. Je raakt samen met vrienden en familie verwickeld in gezellige gesprekken en gelach. Want samen nieuwe gerechten ontdekken zorgt voor veel plezier aan tafel... dus waar wacht je op? Santa Maria maakt het makkelijker om heerlijke gerechten klaar te maken. Het is hun passie om je spannende recepten en combinaties uit alle hoeken van de wereld te laten ontdekken.