

Tortillawrap met roerei en fruitslaatje



Ingrediënten (1 persoon)

- 75 g mango
- 10 frambozen
- 10 blauwe bessen
- enkele sprietjes bieslook
- 2 eieren
- 1 eetl. boter
- 1 tortillawrap
- 1 koffiel. Mexicaanse chili (kruidenmix)
- peper en zout

Bereiding (10 min.)

1. Schil de mango en snij blokjes. Hak het bieslook fijn.
2. Snij de tortillawrap in 2 en verwarm kort in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof.
3. Klop de eieren los en kruid met het bieslook, de chili, peper en zout. Smelt de boter in dezelfde pan en bak tot een roerei (laat ze goed smeug, dan plakken ze beter aan de tortilla).
4. Verdeel het roerei over de 2 tortillahelften en vouw dicht. Doe samen met het fruit in een brooddoos.