

# Corn ribs met burrito



## Ingrédients

- 30 Ardo Corn ribs
- 500 g Ardo Avocado in blokjes
- 250 g Ardo Kruidenmix in Mexicaanse stijl
- 2 dl olijfolie
- 500 g getrokken jackfruit
- 10 wraps
- 2 dl zure room (\*)
- 50 g nachos
- 5 little gem
- 20 cherrytomaten
- 100 g Jalapeños
- WSB Tex-Mex kruiden - Verstegen

## Méthode

1. Roerbak het jackfruit met de helft van de Mexicaanse kruidenmix en breng op smaak met wat Tex-Mex kruiden.
2. Ontdooi de avocado blokjes.
3. Kruid de Corn ribs met olie, Tex-Mex kruiden en de rest van de Mexicaanse

kruidenmix. Bak in de oven op 180°C voor 12-14 minuten.

4. Verwarm de wraps en vul ze met little gem, cherrytomaten, avocado, getrokken jackfruit en jalapeños. Eindig met wat zure room. (\*)
5. Serveer de burrito met 3 Corn ribs, garneer met wat zure room en nachokruimels.

## **Cette recette est de ARDO**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)