

Σπιτικό burrito με πικάντικα ρεβίθια & λαχανικά

Μερίδες: 3-4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 15 λεπτά

Υλικά για τα ρεβίθια:

- [400 γρ. Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#)
- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε μικρά κυβάκια
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 2 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- 1 κ.γλ. πάπρικα καυτερή (ή γλυκιά αν δεν μας αρέσουν τα καυτερά)
- 1 κ.γλ. κύμινο
- 1 κ.γλ. πάπρικα καπνιστή
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

Υλικά για τη σος:

- 5 κ.σ. μαγιονέζα της επιλογής μας
- ξύσμα και χυμό από ένα lime
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ½ κ.σ. φρέσκο κόλιανδρο ή μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Υλικά για τα burritos:

- ¼ μικρό κόκκινο λάχανο, ψιλοκομμένο
- ¼ μικρό λευκό λάχανο, ψιλοκομμένο
- ¼ φρέσκο κόλιανδρο ή μαϊντανό, τα φύλλα
- 3-4 τορτίγιες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τα ρεβίθια. Στραγγίζουμε τα [Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), φυλάσσοντας το νερό τους για άλλες παρασκευές*, τα μεταφέρουμε σε ένα μπολ, προσθέτουμε το κρεμμύδι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, την πιπεριά, το σκόρδο, τη σάλτσα σόγιας, τα μπαχαρικά και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε απαλά.

2) Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά και μόλις κάψει, βάζουμε το μείγμα των ρεβιθιών και τα μαγειρεύουμε για 12-15 λεπτά σε μέτρια φωτιά

(χαμηλώνοντας τη φωτιά καθώς περνάει η ώρα), μέχρι να καραμελώσουν και ανακατεύοντας τακτικά.

3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη σος ανακατεύοντας καλά όλα τα υλικά σε μπολ.

4) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε τα δύο λάχανα με τον κόλιανδρο ή το μαϊντανό, προσθέτουμε 1-2 κουταλιές από τη σος και ανακατεύουμε απαλά.

5) Απλώνουμε σε κάθε τортίγια λίγη από τη σος, το μείγμα λάχανου και πάνω μοιράζουμε τη γέμιση ρεβιθιών, κλείνουμε σε ρολά, κόβουμε στη μέση και σερβίρουμε.