

### Ingrediënten voor 4 personen

4 tortillas (wraps -supermarkt).  
VOOR DE VULLING: 1 eetlepel  
olijfolie. 450 g rundergehakt. 1 ui,  
gehakt. 1 theelepel  
paprikapoeder. 1 rode peper, van  
zaadjes ontdaan en dun  
gesneden. 1 eetlepel bloem. 150  
ml runderbouillon (eventueel van  
blokje). 2 grote tomaten, in kleine  
blokjes. Zout en vers gemalen  
zwarte peper. VOOR  
EVENTUEEL ERBIJ: Groene  
paprika`s, klein gesneden  
tomaten, guacomole en zure  
room. VOOR DE KAASSAUS: 25  
g boter. 25 g bloem. 300 ml melk.  
50 g geraspte oude kaas. Snufje  
paprikapoeder.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Mexicaans  
**Smaak:** Pittig  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee



## Chilli beef tortilla

Misschien het meest bekende Mexicaanse recept (genaamd Chimichanga - bron "cooking with spices), deze wrap tortilla`s zijn gevuld met pittig rundvlees, bedekt met pittige kaassaus en kan geserveerd worden met de traditionele guacomole met erbij wat groene paprika`s en tomaten. (Ik heb een recept van guacomole in "mijn kookboek" het is van "suzanneskitchen" en heet "de allerverrukkelijkste guacomole"). Hier is de link naar dit recept.

Allerverrukkelijkste-guacomole

### Hulpmiddelen

Juspan of hapjespan.Oven.

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180° C.

### Bereidingswijze

BEREIDING VULLING: Verhit de olie in een grote juspan of Hapjespan en braad het gehakt voor vijf minuten. Voeg de ui toe en bak weer vijf minuten. Voeg de paprikapoeder, kleingesneden rode peper en bloem toe. Laat dit 1 minuut pruttelen. Voeg al roerend de runderbouillon toe, maak op smaak met peper en zout en breng aan de kook, zodra het kookt zet je het vuur laag en laat het zachtjes pruttelen voor 20 minuten. MAAK NU DE kaasSAUS. Smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe, kook voor 1 minuut en voeg heel geleidelijk de melk toe. Voeg dan de geraspte kaas toe en paprikapoeder, maak op smaak (proef even) en breng het aan de kook terwijl je blijft roeren. Als het goed is haal je het van het vuur. Doe een beetje van de gehaktvulling over de lengte van iedere tortilla, doe de tomatenblokjes erop en rol op als een sigaar, leg ze met naad naar onderen in een ovenvaste schaal en giet de kaassaus over iedere tortilla en bak in de oven voor 20 minuten.

### Serveertips

Serveer met groene paprika`s in reepjes gesneden, tomaten in niet al te kleine stukjes, guacomole en zure room (hoeft niet natuurlijk)