

Ingrediënten voor 4 personen

Schaal kipfilet (ca. 350 g), in
blokjes 2 el olie 500 g
Mexicaanse wokgroente (zak 750
g, diepvries) 1 pakje sugo
pastasaus pikant (390 g) 1
doosje ananas (doosjevol, 250 g
diepvries) 1 pak tortilla wraps (8
stuks, 320 g) 1 zakje gemalen
kaas Goudse jong 48+ (175 g)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Mexicaans
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Mexicaanse tortillaschotel

Hulpmiddelen

Ronde ovenschaal (inhoud ca. 2 liter)

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de kip in de olie goudbruin. Schep de kip uit de pan. Roerbak in dezelfde pan de Mexicaanse wokgroente volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg de sugo pastasaus pikant, de ananas en de kip toe en breng het geheel al omscheppend aan de kook.

Bereidingswijze

Schep 1/5 van het kip-groentemengsel in de Ovenschaal en leg hierop een tortillawrap. Bestrooi met 25 g gemalen kaas. Leg er een tweede tortilla op en schep hierop weer een deel van de kip met groente, dan weer een tortilla met kaas en herhaal dit tot alle tortilla's op zijn, eindig met een laagje saus en strooi de rest van de geraspte kaas erover. Stap 3. Zet de schaal 20 min. in het midden van de oven

Serveertips

Snijd de tortillaschotel in punten en serveer deze op 4 platte borden.