

Ingrediënten voor 4 personen

- 8 kleine tortilla's (bloem, mais of meergranen) - 500 gr.
rundergehakt, - 400 gr. tomaten, - 200 gr. zure room, - 1 rode paprika, - 1 ui, - 1 bolletje knoflook (of 4 tenen) - 1 klein blikje mais (140 gr.) - 1 zakje Mexicaanse kruiden mix voor fajitas, - 2 el. jalapeno (uit een potje) - geraspte kaas (naar smaak) - 2 el. koriander.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Mexicaans
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Mexicaanse tortilla taart met gehakt

Deze Mexicaanse taart lijkt eigenlijk wel een beetje op lasagne. En dan bedoel ik niet zozeer de smaak, want met de fajitas kruiden de jalapeno en de mais is het toch zeker wel een echt Mexicaans gerecht. Het komt door de manier van klaarmaken met de opbouw van de laagjes tortilla's. Voor mensen die vegetarisch eten, die kunnen heel gemakkelijk het gehakt vervangen door kidneybonen.

Vorbereiding

- Maak de knoflook fijn, - Snijd de tomaten, paprika en kleine stukjes. - Hak de jalapeno fijn, - Snijd de koriander fijn.

Bereidingswijze

- Bak het gehakt rul, voeg de knoflook en de uien toe en laat dit eventjes sudderen - Doe de tomaten en de paprika erbij en laat het 10 min. sudderen zodat het een saus wordt. - Als laatste de jalapeno, de mais en de fajitas kruiden erbij. Door het kruidenmengsel gaat het binden. - Zonodig nog een beetje bijbinden zodat er een dikke saus ontstaat. - Vul een springvorm, en begin als eerste met een tortilla. - Daarop komt een schep van de saus. - Smeer een tortilla in met zure room en leg die met de kant van de zure room op de saus. - Maak zo laag voor laag. - Van de laatste tortilla smeer je ook de bovenkant in met zure room. - Bestrooien met geraspte kaas. - Bak de taart 25 tot 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.

Serveertips

Als de taart uit de oven komt kun je hem garneren met de koriander.



no 4

MEXICAANSE TORTILLA LASAGNE MET GEHAKT

BEDRIJFSNIEUWS 23 MAART 2019 - 20 MAART 2019 10:51

Bedrijfsnieuws 4
Dit is een bericht uit de categorie: Nieuws. Het is een bericht uit de categorie: Nieuws. Het is een bericht uit de categorie: Nieuws.

Bedrijfsnieuws 4
Dit is een bericht uit de categorie: Nieuws. Het is een bericht uit de categorie: Nieuws. Het is een bericht uit de categorie: Nieuws.

