

Ingrediënten voor 4 personen

* Tex mex potje (200 ml) Salsa garlic medium (mexicaanse afdeling AH) of potje Wrap sauce van casa Fiesta (200 ml) medium. * potje zure room * scheutje room culinair * doosje champignons * bosje bosuitjes * 3 eieren * 4 tortilla's (uit pak van 8 bij AH van Tex mex, "soft"). * 5 ons kipfilet * zak worteltjes 4 ons * (1), 2 of (3) teentjes knoflook naar believen. * 1 appel (gele golden delicious) in heel kleine stukjes * 150 gram geraspte Pardano kaas * zout & peper * scheut curry ketchup * 30 gram boter

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Mexicaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Mexicaanse Ovenschotel Met Wraps

Eigenlijk heet het gerecht "Hoge tortillalapje", maar dat snapt geen mens! Je zou het om de naam zeker niet willen missen.

Hulpmiddelen

Ovenvaste hoge schaal of vorm met een inhoud van 2,5 liter. 1 braadpan

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden C. De hete lucht oven op 180 graden C.

Bereidingswijze

- Klop 3 eieren los. Halveer 2 soft tortilla's en bestrijk 1 kant van de tortilla's met ei. - Bekleed de vorm/ schaal dakpansgewijs met halve tortilla's (tegen de zijanten), met de bestreken kant naar binnen! - Leg daarna 1 hele tortilla op de bodem van de vorm, zodat de randjes net wat op komen te staan (de tortilla is dus net iets groter dan de bodem zelf). Druk de tortilla bodem aan. Bestrijk ook de bodem met het losgeklopte ei. - Snijd 400 gram kipfilets in blokjes. Bak de kip in 30 gram boter circa 5 minuten. - Schrap de worteltjes en snijd ze in plakjes (niet te dik), voeg dit aan de kip toe en bak circa 5 minuten. De laatste 3 minuten voeg je tevens de champignons het bosje bosuitjes (gesneden) erbij. - Pers de teentjes knoflook en bak deze ook nog even mee. - Haal de pan van het vuur. (niet te lang) - Snijd 1 geschilde appel in blokjes. Roer de appel, de rest van het eiermengsel, de scheut room culinair, de scheut curry ketchup het potje saus door het kipmengsel. - Zet het geheel kort nog weer even op het vuur (1 minuut goed doorwarmen). Naar smaak peper en zout toevoegen. - Vul de vorm met het kipmengsel. - Leg 1 tortilla bovenop het mengsel. - Strooi de geraspte kaas over het geheel. - Bak de pie middenin de oven in circa 30 minuten gaar en goudbruin.

Serveertips

Serveren met zure room.