

Ingrediënten voor 4 personen

Tortilla's. Knoflook. 400 gr
Rundergehakt. 1 ui. 1 blikje
Tomatenblokjes. Hot Chili Saus.
Witte Wijnazijn. 1 Groene
Chilipeper. Tacokruiden. Zwarte
Peper. Zout. 1 Avocado. 3
Tomaten. Knoflook. Creme
Fraiche. Limoen. Boter. Melk.
Bloem. Kaas. Sateprikkers en
groene olijven voor de garnering.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Multi-cultureel

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Ovenschotel

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tortilla Lasagna met Pittige Guacemole

Gut, wat kan je toch lekker origineel doen met wraps!

Hulpmiddelen

Ovenschotel, oven op 200 graden, staafmixer en alvast een flesje wijn om in de stemming te komen.

Vorbereiding

Pel en snipper de ui fijn. Snijd de chilipeper open en verwijder eventueel de zaadjes. Ontvel en ontpit de avocado en snijd deze in kleine stukken. Snijd een van de tomaten fijn en de andere 2 in plakjes.

Bereidingswijze

Verhit olijfolie in een ruime pan en bak hierin de knoflook, ui (houd een beetje over voor de guacemole) en chilipeper kort. Voeg dan rundergehakt toe. Als het vlees gaar is, kan je de tomatenblokjes, een scheut azijn, chilisaus, tacokruiden, peper en zout toevoegen. Laat dit lekker pruttelen en maak intussen de kaassaus en de guacemole. Kaassaus Smelt boter in een steelpannetje en voeg dan al roerend beetje bij beetje bloem toe, tot een deegbal ontstaat die van de bodem loslaat. Voeg dan scheutje voor scheutje melk toe en roer vooral stevig door. Als je een sausje hebt gekregen, rasp dan de kaas hierboven uit, tot de saus een lekkere smaak heeft gekregen. Voeg zout en maal zwarte peper naar smaak toe. Guacemole Prak de avocado een beetje fijn en voeg een beetje fijngesneden ui toe en knijp hierboven knoflook uit. Voeg een scheut chilisaus toe en pers een halve limoen hierboven uit. Voeg dan creme fraiche toe en maak een saus met de staafmixer. Maak de lasagne Leg 2 wraps in de Ovenschaal en verdeel hierover een laagje van de gehaktsaus, dan wat kaassaus en dan weer een wrap. Herhaal dit 3 x, dus 4 wraps per lasagna. Verdeel over de laatste wrap alleen kaassaus en leg wat er plakjes tomaat op. Rasp eventueel nog wat kaas erover. Zet dit zo'n 20 minuten in de oven.

Serveertips

Haal de lasagna's voorzichtig uit de oven en snijd deze doormidden. Leg de lasagna als een 'halve maan' aan de rand van het bord. Prik hier twee lange sateprikkers in en prik op iedere prikker 2 olijven. Verdeel de guacemole hiernaast. Vergeet niet een nieuw flesje wijn open te trekken!

