Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Mexicaanse tortillataart

Ingrediënten

- 500 gram (vegetarisch) gehakt
- 100 gram biologische Gouda jong, geraspt
- 100 gram biologische Gouda belegen, geraspt
- 2 stuks Paprika
- 1 stuks Rode ui
- 2 stuks bosui
- 1 stuks groene jalapeño peper
- 140 gram kleine tomaatjes, gehalveerd
- 1 blik maïs
- 1 blik kidneybonen
- 200 gram crème fraîche
- 4 stuks tortilla wraps voor in de springvorm (23-24cm)
- 2 eetlepels Mexicaanse kruidenmix

Heb je weinig inspiratie maar wil je eens wat anders? Wij helpen je op weg met deze prachtige tortillataart die binnen een handomdraai op tafel staat.

Dit is namelijk een verrukkelijke variant op de vertrouwde gevulde Mexicaanse wraps!

Bereidingswijze

1: Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
2: Verwarm een koekenpan of hapjespan met een scheutje olie en bak de gehakt hierin rul.
3: Snipper de rode ui en snijd de bosui en paprika fijn en de jalapeño in dunne ringen.
4: Spoel de kidneybonen in een vergiet schoon en laat uitlekken. Laat ook de maïs uitlekken.
5: Voeg alle groente toe zodra de gehakt bijna gaar is en bak dit nog een paar minuten mee.
6: Voeg ca. 2 eetlepels Mexicaanse kruidenmix toe.
7: Leg vervolgens de tortilla’s in de springvorm. Zorg dat ze elkaar overlappen en de rand van de springvorm bedekken. Als ze niet de hele springvorm bedekken, kun je 1 á 2 extra tortillas in de springvorm plaatsen
8: Vul de beklede springvorm met het gehaktmengsel.
9: Verdeel hieroverheen de crème fraîche.
10: Garneer met de tomaatjes en de geraspte kaas.
11: Zet de tortillataart in de oven en bak deze in 30 minuten.

Serveer je taart met extra nacho’s en eventueel met een zelfgemaakte romige kaassaus!