

Tortillaschotel met gehakt



Ingrediënten

(voor 3 personen)

- 2 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 500 gram rundergehakt
- 1 gele paprika, in blokjes gesneden
- 200 gram kidneybonen (blikje, uitgelekt en afgespoeld)
- 70 gram tomatenpuree
- 100 gram maïs tortillachips naturel
- 200 gram feta
- 130 gram jong beleggen geitenkaas, geraspt
- 1 spriet lente-uit, in ringetjes
- peper en zout

Bereiding

Fruit de gesnipperde ui in de olijfolie en voeg het gehakt toe. Bak het rul en voeg ook de paprikablokjes en kidneybonen toe.

Roer de tomatenpuree door het geheel en breng op smaak met wat peper en zout. Schep het mengsel in een ovenschaal en bedek het geheel met tortillachips.

Brokkel vervolgens de feta over de chips heen en strooi de geraspte geitenkaas daar bovenop.

Verdeel alle kaas over de hele bovenkant van de schaal. Zet de ovenschaal hierna 10 minuten in de oven, onder de grill, op 200 graden.

Haal na 10 minuten eruit en strooi tenslotte de ringetjes lente-ui eroverheen.

Als tegenhanger bij dit gerecht, serveer ik hier altijd een frisse, groene salade of rauwkost zoals komkommer bij.