

Recept!

Tortillataart

Ingrediënten

8 tortilla's
500 gram rundergehakt,
400 gram tomaten
1 pakje zure room
1 rode paprika
1 ui,
4 teentjes knoflook
1 potje mais
2 theelepels mexicaanse kruiden
geraspte kaas naar smaak
2 theelepels koriander.

Bereiding

Bak het gehakt rul, voeg de knoflook en de uien toe en laat dit eventjes sudderen,
Doe de kruiden, tomaten en de paprika erbij en laat het 10 min. sudderen zodat het een saus wordt.
Voeg als laatst de mais toe.
Zonodig kun je de saus wat inbinden met een papje van water en maizena.

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.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.smulweb.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel