



Tortillaparty



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
olijfolie
400 gram gehakt
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 blik rode bonen (of mais)
1 zakje tortillakruiden (kant-en-klaar, of een mengeling van komijnpoeder, kaneel en chili)
8 minitortilla's
250 gram kerstomaten
100 gram geraspte kaas
1 rode ui (in ringen)
2 avocado's (ontpit en in blokjes gesneden)
1 bosje koriander

Voor de dressing

1 potje Griekse yoghurt
1 limoen (geraspte schil en sap)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in olijfolie. Roerbak het gehakt totdat het mooi gekleurd is. Voeg de knoflook, de uitgelekte rode bonen en de tortillakruiden toe. Laat een kwartiertje sudderen.
- 2.** Schik de tortilla's als openstaande tulpen dicht tegen elkaar in een niet te grote ovenschaal. Vul elke tortilla op met gehaktmengsel. Verdeel hierover de gehalveerde kerstomaten en de geraspte kaas. Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.



- 3.** Werk de ovenschotel af met rode ui, avocado en koriander.
- 4.** Meng de Griekse yoghurt met het limoensap, de limoenschil, de knoflook, peper en zout. Druppel over de ovenschotel en serveer meteen.