



Mexicaanse pizza



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 tortilla's

3 eetlepels arachideolie

500 gram rundergehakt

1 pak kant-en-klare tacokruiden (of 1 eetlepel van een mengsel met kaneel, peper, zout, komijn per 4 pizza's)

1 blik rode bonen (uitgelekt)

1 bokaal pikante tacosaus

120 gram cheddarkaas (geraspt)

2 tomaten (in blokjes)

1 handvol ontpitte olijven (in ringen gesneden)

1 rode ui (fijngesneden)

tabasco

Bereidingswijze

- 1.** Bak de tortilla's één voor één kort aan in een beetje arachideolie en hou apart.
- 2.** Bak het gehakt rul en breng op smaak met de tacokruiden. Voeg een scheutje water, de bonen en de tacosaus toe. Laat even pruttelen.
- 3.** Leg 4 tortilla's naast elkaar op 1 of 2 bakplaten. Verdeel hierover de helft van de vleessaus. Dek af met een tweede tortilla. Verdeel hierover de rest van de vleessaus. Werk af met de geraspte cheddar en zet 10 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Garneer met blokjes tomaat, olijven, rode ui en enkele druppels tabasco