Tostadas met gehakt en limoensausje

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 ui
zonnebloemolie
1 teentje knoflook
400 gram rundergehakt
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel paprikapoeder
200 gram kidneybonen (blik)
100 gram zoete maïskorrels (blik)
8 minitortilla's
olijfolie
80 gram ijsbergsla (in reepjes)
5 eetlepels salsasaus
1 handvol peterselie (of koriander)
peper en zout

Voor het sausje:

2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels zure room
1 theelepel limoenzeste
1 eetlepel limoensap

Bereidingswijze

1. **Snipper de ui en bak deze glazig in wat olie. Pers er de look bij en roerbak 1 minuut. Voeg het gehakt toe en bak rul. Breng op smaak met het komijnpoeder, paprikapoeder, peper en zout.**

2. **Giet de kidneybonen af en laat goed uitlekken. Schep ze, samen met de maïskorrels onder het gehakt en verwarm nog 3 minuten.**

3. **Bak de tortilla's een voor een in een bodempje olijfolie tot ze goudbruin en krokant zijn.**

4. **Meng alle ingrediënten voor het limoensausje onder elkaar.**

5. **Leg de tostadas op borden en beleg ze met de ijsbergsla. Schep er het gehaktmengsel en een lepeltje salsa op. Druppel er het limoensausje over en werk af met de peterselie of koriander.**