

Mexicaanse tortilla taart / Mexican tortilla bake



De boodschappen

- 2 uien (gehakt)
- 2 paprika's (gehakt)
- 1 zakje mexicaanse kruiden
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 2 eetlepels mango pulp
- 3 tortilla wraps (groot)
- 100 gram geraspte grana padano
- 2 teentjes knoflook (gehakt)
- 750 gram rundergehakt
- 1 eetlepel olijfolie
- 400 gram tomaten uit blik
- zeezout & zwarte peper
- 100 gram mozzarella

Geïnspireerd op de Mexicaanse tortilla is deze hartige taart, hot&spicy!

Mexicaanse tortilla taart / Mexican tortilla bake

Zo maak je de tortillataart

Verhit de olijfolie en bak uien en knoflook tot ze zacht zijn.

Voeg het gehakt toe, bak het bruin en bak dan de paprika mee.

Laat het gehaktmengsel 30 minuten sudderen op een klein pitje..

Verwarm de oven alvast voor op 200°C.

Roer het zakje mexicaanse kruiden door de gehaktmix en voeg de tomaten toe.

Roer ook de tomatenpuree en de mango pulp er door.

Breng de gehaktvulling op smaak met peper&zout.

Schep 1/3 van de gehaktvulling in de bakvorm. (gebruik een springvorm van - cm doorsnee).

Dek de vulling af met een wrap en schep hier weer een laag vulling op.

Maak in totaal 3 lagen.

Bestrooi de top met geraspte grana padano en gesneden mozzarella.

Bak de tortilla +/- 25 minuten in de oven, tot de kaas mooi gesmolten is.

Laat de taart even afkoelen en serveer hem met een groene salade.

Mexicaanse tortilla taart / Mexican tortilla bake



Shopping list

- 2 onions (chopped)
- 2 bell peppers (chopped)
- 1 sachet Mexican spices
- 400g tinned tomatoes
- 2 tablespoons mango pulp
- 3 tortilla wraps (large)
- 100g Grana Padano or Parmesan
- 2 garlic cloves (chopped)
- 750g beef mince
- 1 tablespoon olive oil
- small tin tomato paste
- dash sea salt & black pepper
- 100g mozzarella

Inspired by the Mexican tortilla is this savoury bake, hot & spicy!

Here's how to make the tortilla bake

Mexicaanse tortilla taart / Mexican tortilla bake

Heat the olive oil in a casserole and fry the onions and garlic soft.

Add the mince and fry it brown, then stir in the peppers as well.

Let the meat mixture simmer for 30 minutes and preheat the oven to 200° C.

Stir in the Mexican spices.

Add the tinned tomatoes, followed by the tomato paste and the mango pulp.

Season the filling with salt and pepper and spread 1/3 of the filling in the form.

Cover the filling with a tortilla wrap then spoon another layer on top.

Make 3 layers in total, sprinkle grated Padano cheese on top.

Cover the grated padano with sliced mozzarella.

Bake the tortilla in the oven for 25 minutes.

Allow the tortilla bake to cool a few minutes then serve it with a green salad.