



Mexicaanse tortillataart



Ingrediënten

- 500 gram (vegetarisch) gehakt
- 100 gram geraspte Henri Willig Biologische Gouda jong 50 +
- 100 gram geraspte Henri Willig Biologische Gouda Belegen
- 2 stuks paprika
- 1 stuks rode ui
- 2 stuks bosui
- 1 stuks groene jalapeño peper
- 140 gram kleine tomaatjes, gehalveerd
- 1 blik maïs
- 1 blik kidneybonen
- 200 gram crème fraîche
- 4 stuks tortilla wraps voor in de springvorm (23-24cm)
- 2 eetlepels Mexicaanse kruidenmix

Heb je weinig inspiratie maar wil je eens wat anders? Wij helpen je op weg met deze prachtige tortillataart die binnen een handomdraai op tafel staat.

Dit is namelijk een verrukkelijke variant op de vertrouwde gevulde Mexicaanse wraps!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
- 2: Verwarm een koekenpan of hapjespan met een scheutje olie en bak de gehakt hierin rul.
- 3: Snipper de rode ui en snijd de bosui en paprika fijn en de jalapeño in dunne ringen.
- 4: Spoel de kidneybonen in een vergiet schoon en laat uitlekken. Laat ook de maïs uitlekken.
- 5: Voeg alle groente toe zodra de gehakt bijna gaar is en bak dit nog een paar minuten mee.
- 6: Voeg ca. 2 eetlepels Mexicaanse kruidenmix toe.
- 7: Leg vervolgens de tortilla's in de springvorm. Zorg dat ze elkaar overlappen en de rand van de springvorm bedekken. Als ze niet de hele springvorm bedekken, kun je 1 á 2 extra tortillas in de springvorm plaatsen
- 8: Vul de beklede springvorm met het gehaktmengsel.
- 9: Verdeel hieroverheen de crème fraîche.
- 10: Garneer met de tomaatjes en de geraspte kaas.
- 11: Zet de tortillataart in de oven en bak deze in 30 minuten.

Kan ik de oven vervangen door een airfryer?

Bij een kleinere tortilla taart kan dat zeker! Zorg dat de taartvorm in de airfryer past. Bak iets korter (10–15 minuten op 180°C) en houd goed in de gaten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Serveer- variatietips:

- **Serveeridee:** Snijd de taart in punten en serveer met guacamole, zure room of frisse salsa.
- **Extra kaas:** Meng wat roomkaas of crème fraîche door de vulling voor extra romigheid.
- **Pittige twist:** Voeg jalapeño, chilivlokken of pittige salsa toe.

Serveer je taart met extra nacho's en eventueel met een [zelfgemaakte romige kaassaus!](#)
