Diner

NACHOSCHOTEL MET GEHAKT

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2-3

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 rode paprika
- 2 tomaten
- 300 gr gehakt
- 1 zakje tacokruiden
- 1 klein blikje maïs
- 1 klein blikje kidneybonen
- 1 zak tortillachips
- Geraspte kaas

Toppings naar keuze

- Crème fraîche
- Zelfgemaakte guacamole
- Chilisaus

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de ui en de knoflook fijn. Snijd ook de paprika in zo klein mogelijke blokjes.
3. Verwijder de zaadlijsten van de tomaten en snijd in kleine blokjes.
4. Verwarm wat olie in een pan en fruit hierin de ui en de knoflook.
5. Voeg het gehakt toe en bak dit rul. Voeg dan het zakje tacokruiden toe. Kijk op de verpakking of je ook nog water toe moet voegen. Voeg de gesneden paprika toe en bak deze lekker aan.
6. Voeg de maïs en de kidneybonen toe en roer deze door het gehaktmengsel heen.
7. Doe het gehaktmengsel in een grote ovenschaal. Doe hier de tomatenblokjes overheen. Steek dan de tortillachips rechtop in het gehaktmengsel. Strooi er vervolgens een lekkere laag van de geraspte kaas overheen.
8. Zet de schaal in de oven en bak deze in ongeveer 10-15 min op 180 graden, tot de kaas in ieder geval goed gesmolten is.
9. Terwijl de nachoschotel in de oven staat kun je eventueel de guacamole maken.
10. Serveer de nachoschotel met crème fraîche, guacamole en eventueel ook nog wat chilisaus.