

MEXICAANSE TORTILLATAART

INGREDIËNTEN

Voor een springvorm van 24 cm doorsnede

- 400 g biologisch rundergehakt
- 2 bollen mozzarella of 1 maxi verpakking, in stukken gesneden
- 1 dikke ui, gesnipperd
- 1 courgette, in dunne plakken en dan in stukken
- 1 rode paprika, in dunne reepjes
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 klein blikje mais
- 1 el tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes
- 1/2 el tacokruiden
- 1 tl oregano
- zout/peper
- 1/2 el maïzena
- 6 grote tortilla wraps (passend voor een springvorm van 24 cm)
- 2 of 3 tomaten
- een handvol geraspte Parmezaanse kaas
- olijfolie om in te bakken en om de vorm mee in te vetten
- 1 potje Mexicaanse tomatensaus voor wraps
- 2 bekertjes zure room

OOK NODIG

- 1 springvorm van ca. 24 cm doorsnee
- bakpapier

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Begin met de vulling. Je kunt dit ook een dag van tevoren doen, of bijv. 's ochtends. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Haal hem wel zeker 1/2 uur van tevoren uit de koelkast zodat de vulling op kamertemperatuur komt. De taart opbouwen kun je beter vlak voor het bakken doen, omdat anders de tortilla's klef worden. Bak het gehakt rul in een plens olijfolie. Voeg knoflook en uit toe en laat even meebakken. Dan de paprika en courgette toevoegen en ca. 5 minuten laten bakken. Voeg de tomatenpuree toe en laat deze ook even meebakken zodat het niet meer zo zuur smaakt. Tenslotte nog de tomaten in blik, de mais en de kruiden toevoegen en alles ca. 5-10 min laten smoren. De groente mag niet te gaar worden! Naar smaak nog zout en peper toevoegen. De maïzena oplossen in 1/2 kopje lauwwarm water en al omscheppend toevoegen.

De springvorm licht invetten en de bodem bekleden met het bakpapier.

Nu de taart opbouwen: begin met een tortilla, schep hierop wat van de saus, dan weer een tortilla en ga zo door. Je kunt evt. op de 3e laag wat van de mozzarellastukjes verdelen (het zijn er te veel voor bovenop). Eindig met een tortilla. Verdeel hierover dun gesneden plakjes tomaat en de stukjes mozzarella. Bestrooi met de geraspte kaas en nog wat oregano.

Bak de taart in het midden van de oven in ca. 25 min. gaar. Houdt er rekening mee dat wanneer de vulling koud is de taart langer (waarschijnlijk 10-15 min) in de oven moet staan om goed door en door warm te worden.

Laat de taart 5 min. rusten als hij uit de oven komt. Haal dan voorzichtig de ring los en snijd in punten.

Geef de Mexicaanse saus en de zure room er apart bij. Lekker met een frisse salade.

Ga voor foto's naar de website:

<https://anjasfoodblog.nl/2014/04/13/12-mexicaanse-tortillataart/>