



# Tortilla Taart



## Wie:

Smaak:

Bereidingstijd:

Afwastijd:

Kosten p.p.:


Special thanks to:

Speciale benodigdheden:

Serveersuggestie:

## Ed & Sander

Licht pittig

50 min (30 min )

Medium

€ 4,-

Ed Ampt

Springvorm

Op tafel

## Ingrediënten voor 8 personen:

3 in ringen gesneden Uien

1 in blokjes gesneden rode Paprika

800 g Italiaanse Roerbakgroenten

1.3 kg gehakt (half-som-half)

300 geraspte oude Kaas.

1 blik (465 g) bruine Bonen

1 bli (250g) Kidneybonen

1 blik (285 g) maïs

2 blikjes (420g) on-uitgelekte Chilibonen

2 pakjes (500g) gezeefde Tomaten

1 gesneden Stegeman licht pittige Chorizo

2 pakken grote Wraps

1 plastic bakje Creme-fraîche

2 zakjes Tacokruiden

Cayenne peper (naar smaak)

4 teentjes geperste Knoflook

Wat er nog verder in de koelkast staat

## Bereiding:

1. Verwarm de oven op 200°C
2. Bak de gesneden Chorizo en voeg hieraan het gehakt toe
3. Voeg hieraan de ui en de knoflook toe, tot deze mooi bruin zijn
4. Voeg vervolgens alle andere groente toe (laat de blikjes bruine en kidneybonen eerst goed uitlekken), goed roeren totdat dit warm is en voeg alle kruiden(mengsels) toe
5. Vet de springvorm in met boter of olie
6. Begin met een tortilla wrap op de onderkant van de taartvorm. Smeer hierover een laagje creme fraiche en hierover weer een laag groentemengsel
7. Herhaal stap 6 tot de bovenkant van de springvorm is bereikt
8. Voeg als laatst nog een tortillawrap toe met geraspte kaas
9. Plaats de springvorm voor 30 minuten in de oven
10. Serveer en geniet!

**Wist je dat: Dit recept eigenlijk nooit af is? Ed en Sander het recept ook zelf graag willen hebben?**

