

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Internationaal	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

3 eetlepel(s)	Olijfolie
150 gram	Geraspte kaas
150 gram	Roomkaas naturel
150 ml	Salsasaus
2 stuk	Uien
1 stuk	Groene paprika
1 stuk	Gele paprika
1 stuk	Rode paprika
5 stuk	Tomaten
500 gram	Rundergehakt
6 stuk	Tortilla 25 cm

Voorbereiding

Snippet de ui en snij de drie paprika's in kleine stukjes. Snij de tomaten in stukjes en verwijder het middelste, vochtige gedeelte waarin de pitjes zitten. Besmeer de 6 tortilla's met de roomkaas.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Vet de springvorm in met bakspray.

Verwarm de olie in een braadpan en bak hierin het gehakt rul tesamen met de gesnipperde uien. Roer de salsasaus erdoorheen en verwarm tot dat bijna al het vocht verdampt is.

Leg 1 tortilla in de springvorm met de roomkaas naar boven. Bedek dit met 1/5 deel van het gehakt-ui-salsa-mengsel, 1/5 deel van de tomaten, 1/5 deel van de paprika en strooi er een beetje kaas overheen. Herhaal dit nog vier keer. Leg de laatste tortilla er met de roomkaas naar beneden op en bestrooi deze met de geraspte kaas.

Bak de taart ongeveer 15 minuten totdat hij door en door warm is.

Snij hem in punten en serveer met een groene salade of een avocado salade.

Wist u dat ...