

Mexicaanse plaattaart



Bereidingstijd: 45 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 1 - quichedeeg (tante fanny)
- 450 gr kipfilet
- 2 - eetlepeles mex. kruiden
- 1 - blikje mais
- 1 - blikje kidney bonen
- 1 - avocado
- 75 gr geraspte kaas
- 2 - bosuien
- 1 - potje tacosaus

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C
2. Kook de kip in een pan met water gaar in ca. 15 minuten.
3. Bekleed een quichevorm met het quichedeeg en verdeel de tacosaus erover.
4. Trek de kip uit elkaar (pulled chicken), doe in een kom en voeg de Mexicaanse kruiden toe. Verdeel het kimpengsel over de quiche. Voeg de paprika en de mais toe
5. Bestrooi met kaas en bak 20-25 minuten in de oven.
6. Hak de bosui in ringetjes en snijd de avocado in stukjes. Verdeel over de plaattaart.