

## Mexicaanse gehaktschotel met gegratineerde tortillachips

*Geen afbeelding beschikbaar*

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

**Per portie:** 650 kcal, 30 g eiwit, 37 g vet, 44 g koolhydraten

### Ingrediënten

- 1 ui
- 2 teentjes knoflok
- 2 el olie
- 400 gr half-om-half gehakt
- 1 tl tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes
- 75 gr groen olijven
- 250 gr tortillachips met kaas
- 100 ml zure room
- 75 gr geraspte cheddar kaas
- zout
- 1½ tl picadillo kruiden
- 4 ovenschaaltjes
- 1 blik mais (optioneel)
- 1 blik kidney bonen (optioneel)

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175C hete lucht.
2. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit de olie in eenhapjespan en bak de gehakt rul. Voeg de ui en de knoflook toe en bak enkele minuten mee. Breng op smaak met de picadillokruiden.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Voeg hierna de tomatenblokjes toe. Breng aan de kook en laat dit 3-4 minuten staan op laag vuur. Voeg op het laatste eventueel de mais en de kidneybonen toe.
4. Halveer de olijven in de lengte. Verdeel het gehaktmengsel over de ovenschaaltjes. Daarop de olijven en de gladgeroerde zure room. Verdeel de tortillachips over de schaaltes en dek af met een ruime hoeveelheid kaas.
5. Zet in de oven tot de kaas gesmolten is ( ongeveer 10-15 minuten).