



# Mexicaanse tortillataart

## NODIG

- 4 pers
- 40 minuten

- 2 olie
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 ui, gesnipperd
- 250 gram champignons
- 1 rode paprika, in blokjes
- 400 gram kipfilet in blokjes
- 1 broccoli (ongeveer 300 gram) in kleine roosjes
- Mexicaanse kruiden
- 1 blik mais
- 1 blikje tomatenblokjes
- tortilla's (ø 22 cm)
- crème fraîche
- 200 gram geraspte kaas
- een zak tortilla chips
- peper en zout naar smaak
- 
- GUACAMOLE:
  - 2 rijpe avocado's
  - bosje koriander
  - 2 tomaten
  - 2 tenen knoflook
  - Sap van 1 limoen
  -
- MEXICAANSE SALADE:
  - 1 komkommer in blokjes
  - 1 rode paprika in blokjes
  - 1 ui, gesnipperd
  - blikje mais
  - 1 el azijn
  - 2 el olijfolie

## DOEN:

1. Bak de kip in een hapjespan met olie. Voeg achtereenvolgens de ui, geperste knoflook, paprika, champignons, de kruiden, broccoli en het blik tomaten toe. Laat dit geheel ongeveer 20 minuten sudderen, tot het vocht verdampt is. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C. Roer tussendoor en breng op smaak met peper en zout.
2. Vet een springvorm (ø 22 cm) in met een beetje olie. Leg een tortilla op de bodem, smeer dit in met een beetje crème fraîche, verdeel wat geraspte kaas en dan de saus. Herhaal dit totdat je eindigt met saus. Doe tot slot de nacho's en de geraspte kaas erover. Laat het geheel ongeveer 15 minuten in de oven staan, totdat de kaas gesmolten is.
3. Maak ondertussen de guacamole: Doe in een blender 2 rijpe avocado's (haal wel de pit eruit), een bosje koriander, een stuk of 2 tomaten (tros), 2 tenen knoflook, limoensap, peper en zout.
4. Serveer de Mexicaanse tortillataart met de guacamole, nacho's en een Mexicaanse salade (blokjes komkommer, paprika, uien, mais, een beetje azijn en een beetje olijfolie)



viva  
fiesta

WWW.BONAPETIT.NU