



## TE GEKKE TORTILLA-TAARTJES

### NODIG (± 12 TAARTJES):

300 gram rundergehakt  
1 gesnipperde ui  
1 teen geperste knoflook  
klein blikje mais (140 gram)  
halve rode paprika in blokjes  
kleine broccoli  
1 blik tomatenblokjes  
1/2 zakje burrito-kruiden (of  
taco-kruiden)  
6 tortilla wraps (doorsnede ±  
22 cm)  
geraspte kaas  
tortilla-chips  
zelfgemaakte guacamole



### DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Fruit gesnipperde ui en knoflook in olie, voeg het gehakt toe en bak dit rul. Doe de paprika, broccoli (in hele kleine roosjes), mais, kruiden en tomatenblokjes erbij en laat even pruttelen op zacht vuur.
2. Ondertussen knip je rondjes van ongeveer 10 cm uit de tortilla wraps (handig als je een glas of kommetje hebt op deze doorsnede, dan druk je dit op tortilla en knip je erlangs) knip tortilla-taartjes
3. Doe de tortilla's in een muffinvorm en vul met de warme saus (handig als je dit met een schuimspaan doet, dan worden de taartjes niet zo vochtig)
4. Verdeel de tortilla chips en de kaas over de taartjes en zet ongeveer 20 minuten in de oven (totdat de kaas gesmolten is).
5. Serveer de tortilla-taartjes met zelfgemaakte guacamole. Succes verzekerd!!!

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)