



Mexicaans gehaktbrood met verse salsa!

NODIG

- 4-6 pers
- 60 minuten

- 2 aubergine in dunne plakken (± 3mm)
- 2 tenen knoflook geperst
- 200 gram gemengde gekleurde tomaatjes gehalveerd
- 1 rode ui in ringen
- olijfolie
- scheutje balsamico azijn
- paar takjes basilicum
- peper & zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180 °C. Fruit ui, knoflook en 1/3 van de taco-kruiden met olie in een koekenpan totdat, ze gaar zijn en laat afkoelen.
2. Meng het gehakt met uienmengsel, ei, mais, paneermeel en de rest van de tacokruiden. Maak van het gehakt een brood en leg op een ovenschaal met bakpapier. Zet ongeveer 40 minuten in de oven.
3. Maak ondertussen een salsa van tomaat, avocado, lente-ui, koriander en citroensap.
4. Haal het gehaktbrood na 40 minuten uit de oven en smeer de bovenkant in met sweet chilisaus. Verdeel geraspte kaas en tortillachips erover en zet nog 10 minuten in de oven.
5. Haal het Mexicaanse gehaktbrood uit de oven en schik de verse salsa erover. Serveer met wraps of tortillachips en guacamole.

Buen provecho!



WWW.BONAPETIT.NU