

Ovenschotel Mexicaans



 Bereiden in: Ovenschaal

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 g rundergehakt
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 blik (400 g) tomatenblokjes
- 1 blik (400 g) zwarte bonen, afgespoeld en uitgelekt
- 1 blik (300 g) maïs, uitgelekt
- 1 eetlepel taco-kruiden
- 200 g tortillachips
- 150 g geraspte kaas
- Jalapeños (optioneel)

Voedingswaarde

•



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Ovenschotel Mexicaans

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2 Bak in een pan de ui en knoflook glazig. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Voeg de tomatenblokjes, zwarte bonen, maïs en taco-kruiden toe. Laat het geheel een paar minuten sudderen.
- 3 Schep het gehaktmengsel in een ovenschaal en bedek met tortillachips. Strooi de geraspte kaas erover en voeg eventueel jalapeños toe.
- 4 Bak de schotel 15-20 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekoppen.nl/recepten