



## Tex-mex tortillataart met rundergehakt

met cheddar, ingelegde ui en BBQ-saus



30-40min



2 personen

Ben je een beetje klaar met die eeuwige tex-mexwraps met gehakt, bonen en maïs? Snappen we. Begrijp ons niet verkeerd, ze zijn heerlijk, maar soms wil je gewoon iets anders. Daarom maak je vandaag een tortillataart (tortitaart, tortillaart?). Alle vertrouwde smaken van je gehaktwraps met bonen en maïs, maar dan in de vorm van een taart! Als dit geen feest is, dan weten we het ook niet meer.

## Wat je van ons krijgt

- 1x wraps <sup>1</sup>
- 1x rundergehakt
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 1 blik maïs
- 1 blik zwarte bonen
- 2 zakjes BBQ-saus <sup>9,10</sup>
- 100g geraspte cheddar <sup>7</sup>
- 1 rode ui

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- springvorm
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- zeef of vergiet

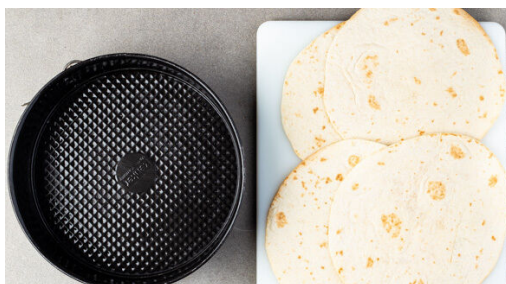
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

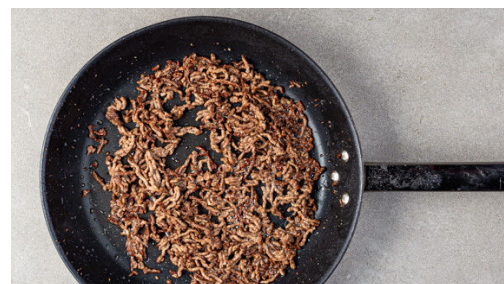
### Voedingswaarde per portie

calorieën 1123kcal, vet 51.4g, koolhydraten 100.0g, eiwit 54.4g



### 1. Wraps roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Verdeel **4 wraps** over een bakplaat en doe ze direct in de (nog voorverwarmende) oven. Rooster in 5-7min een beetje knapperig. Je hebt de **rest van de wraps** niet nodig. Vet een springvorm in met 1el olijfolie.



### 2. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg het **gehakt** toe met een flinke snuf peper en zout en bak het in 6-8min bruin en rul.



### 3. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd het **groen** en het **wit** van de **bosui** apart van elkaar in ringen. Giet de **maïs** en **bonen** af in een zeef en laat ze uitlekken.



### 4. Vulling afmaken

Meng de **maïs**, **bonen**, **paprika** en **witte bosui** met het **gehakt**, de **BBQ-saus** en **3/4e van de cheddar**. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Breng 500ml water aan de kook in een waterkoker.



### 5. Taart bakken

Leg **1 wrap** op de bodem van de springvorm en verdeel er **1/3e van het gehaktmengsel** over. Dek af met een **2e wrap** en verdeel daar weer **1/3e van het gehaktmengsel** over. Herhaal met de **3e wrap** en de **rest van het gehaktmengsel**. Dek af met de **4e wrap** en bestrooi met de **rest van de cheddar**. Bak de **tortillataart** in 20-25min goudbruin in de oven.



### 6. Ui inleggen

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Doe ze in een zeef en giet het kokende water erover. Meng 4el azijn, 1el suiker en 1tl zout met de **ui** en zet opzij. Giet vlak voor het serveren af. Laat de **tortillataart** iets afkoelen en verdeel dan over de borden en serveer met de **uienpickle** en **groene bosui**.