



Mexicaanse torta met gehakt

met feta en refried beans



ca. 30min



2 personen

Vandaag zet je een Mexicaanse torta op tafel. En nu denk je misschien: welke taart? Maar torta kan ook verwijzen naar flatbreads of, in dit geval, sandwiches. Je maakt deze versie met gekruid gehakt, ingelegde ui, feta en refried beans. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje harissa
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 10g verse koriander
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 blik zwarte bonen
- 2 baguettes¹
- 1 minikomkommer
- 100g feta⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan
- aardappelstamp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 977kcal, vet 45.0g, koolhydraten 89.3g, eiwit 46.4g



1. Gehakt kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng het **gehakt** met de **harissakruiden**, 1el azijn en een flinke snuf zout en peper. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes.



4. Gehakt rul bakken

Verhit een kleine koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** ca. 2min en druk het daarbij een beetje aan. Bak dan ca. 2min zonder roeren, zodat het **gehakt** knapperig kan worden. Schep om en bak nog ca. 2min zonder roeren. Voeg de **tomaat** toe en breng het **gehakt** op smaak met zout en peper.



2. Ui inleggen

Halveer en pel de **ui**. Snijd **1 helft** in dunne reepjes, hak de **andere helft** grof. Meng de **uierenreepjes** met 2el azijn, 1el water en 1/2tl zout en zet opzij. Pluk de **korianderblaadjes** en hak de **steeltjes** grof.



5. Broodjes afbakken

Bak de **broodjes** in 6-8min af in de oven. Halveer de **komkommer**, snijd **1 helft** in dunne plakjes en de **andere helft** in de lengte in vieren of achten. Verkruiemel de **feta**.



3. Bonen garen

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **gehakte ui** 2-3min, voeg de **Mexicaanse kruidenmix** en de **koriandersteeltjes** toe en bak ca. 1min. Voeg de **bonen incl. vloeistof** en 1/2tl zout toe en laat het geheel 7-10min zachtjes koken, tot de vloeistof verdampt is. Roer regelmatig en plet de **bonen** een beetje met je lepel.



6. Broodjes beleggen

Neem de pan met **bonen** van het vuur en stamp ze zo fijn mogelijk. Snijd de **broodjes** open. Bestrijk de onderste helften met **2-3tl bonenpuree** en de bovenste helften met 1tl mayonaise. Beleg met het **gehakt**, de **komkommerschijfjes**, de **ingelegde ui**, de **feta** en de **koriander**. Serveer met de **komkommersticks** en de **rest van de bonenpuree**.