DINNERLY

Tostada’s met gekruid gehakt

met zoete aardappelpuree en paprika

ca. 30min 2 personen

Bij Dinnerly zijn we dol op de Mexicaanse keuken én dol op nieuwe dingen proberen. Daarom presenteren we vandaag heuse, zelfgemaakte tostada's: tortilla's die in de oven bakt tot ze knapperig zijn. Die tostada's worden dan belegd met een zachte puree van zoete aardappel en daar bovenop opgebakken gehakt en een salsa van ui en paprika. Pittig en spannend. Dat wordt leuk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 2 zakjes Mexicaanse kruidenmix
- 1 rode ui
- 1 groene paprika
- 250g rundergehakt
- 8 minitortilla's met maïs [1]
- 100g jonge geraspte kaas [2]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1tl tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- vergiet
- bakkwast

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

KOOKTIP

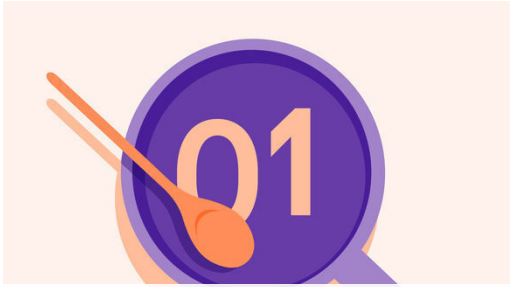
Van overgebleven tortilla's kun je zelf tortillachips maken! Snij ze in driehoeken, meng er olijfolie en zout doorheen en bak ze 5-8min op 180°C (160°C hetelucht) in de oven.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

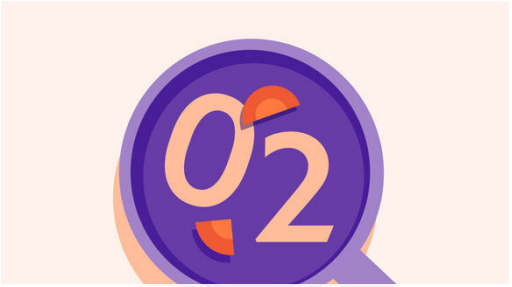
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1242kcal, vet 65.0g, koolhydraten 107.3g, eiwit 51.6g



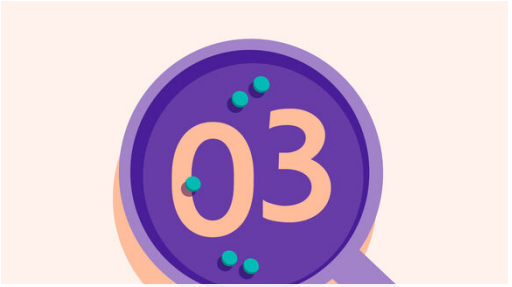
1. Puree maken

Breng gezouten water voor de **zoete aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snij ze in grove stukken. Kook in 10-12min gaar en laat uitlekken in een vergiet. Meng de **aardappels** met **2tl kruidenmix** en 2tl olijfolie en prak met een vork tot een grove **puree**. Voeg evt. wat water toe om 'm wat zachter te maken. Kruid met een snuf peper en zout.



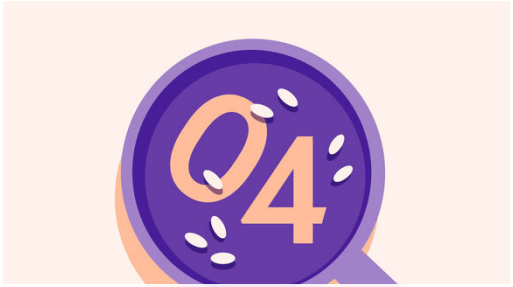
2. Salsa maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **ui** en snipper **1 helft** fijn. De **andere helft** gebruiken we niet (zie ook **stap 6**). Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij **1 helft** in kleine blokjes. Meng deze met de **gesnipperde ui**, **½tl kruidenmix**, 2tl azijn en ½tl zout. Zet deze **salsa** opzij voor straks.



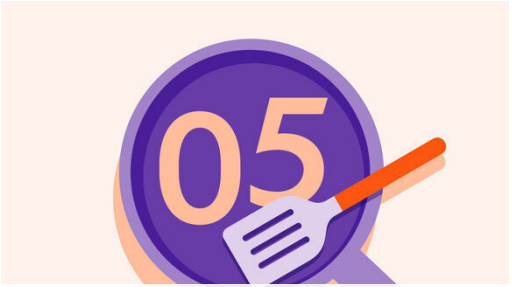
3. Groente & gehakt bakken

Snij de **rest van de paprika** in dunne reepjes. Pel 2 tenen knoflook en hak ze fijn. Kneed **1tl kruidenmix**, 1el olijfolie en 1tl ketchup door het **gehakt**. Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie. Bak de **paprika**, het **gehakt** en de knoflook 5-6min op middelhoog vuur tot de **paprika** zacht is en het **gehakt** goudbruin. Roer regelmatig om.



4. Tostada's maken

Meng 1el olijfolie met een snuf zout en wat **kruidenmix**. Bestrijk **6 tortilla's** aan beide kanten met deze **kruidenolie**. Prik de **tortilla's** een paar keer in met een vork en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bestrooi ze met de **kaas** en bak 4-5min in de oven tot ze knapperig zijn. Zet evt. kort (!) de grillfunctie aan als ze niet goed bruin worden.



5. Afmaken en serveren

Bestrijk de **kaas-tostada's** met de **zoete aardappelpuree** en beleg met de **gebakken paprika** en het **gehakt**. Garneer met de **ui-paprika-salsa**.

6. Alles netjes opeten!

Als je erg van ui houdt, kun je de tweede helft in dunne reepjes snijden en meebakken met de paprika. Extra lekker én je maakt alles mooi op.

Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 808 11 85**
Bekijk de receptkaart online in je account op www.dinnerly.nl **#dinnerly**