



Gegratineerde chili sin carne

met cheddar en crème fraîche



ca. 30min



2 personen

Heb jij de heerlijke Goldspoon gerechten op ons menu al ontdekt? Ze zijn niet alleen ideaal als je een snelle avondmaaltijd op tafel wilt zetten, maar ze bieden ook nog eens bijna geen werk. Vandaag bak je een pittige, kant-en-klare chili sin carne en gratineert 'm met cheddar op bladerdeeg. Toefje crème fraîche erbij en aanvallen maar!

Wat je van ons krijgt

- 1x Mexicaanse chili sin carne ⁶
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1174kcal, vet 83.7g, koolhydraten 71.7g, eiwit 25.9g



1. Chili sin carne opwarmen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met ½el olijfolie en voeg de **chili sin carne** toe met een flinke snuf zout. Warm de **chili sin carne** in 3-5min op.



2. Ovenschotel voorbereiden

Bedruppel een kleine ovenschaal met ½el olijfolie en verdeel de **chili sin carne** gelijkmatig over de ovenschaal.



3. Overschotel bakken

Rol het **deeg met papier** uit over de ovenschaal en druk de randen samen (zie foto). Bestrooi het **deeg** met de **cheddar** en bak 13-15min in de oven tot de **cheddar** gesmolten is en het **deeg** goudbruin. Breng de **helft van de crème fraîche** op smaak met peper en zout en serveer bij de **gegratineerde chili sin carne**.



4. Nu beoordelen!

Jouw feedback is belangrijk omdat het ons helpt onze recepten en ons aanbod te verbeteren, en meer te leveren van wat jij lekker vindt. Dus wees niet verlegen - beoordeel elk recept uit ons menu dat je hebt geprobeerd!



5. Heeft het gesmaakt?

Sharing is caring! Stuur je vrienden een heerlijk cadeau en nodig ze uit voor Marley Spoon via jouw account - ze ontvangen dan een speciale welkomstaanbieding en als ze zich via jouw uitnodiging aanmelden krijg jij van ons een kleine beloning!



6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende **kombucha** of heerlijke brownies, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!