

MARLEY SPOON



Knapperige tostada's met varkensgehakt en paprikasalsa

 30-40min  Voor 3-4 personen

In Mexico City lusten ze wel pap van tostada's. Logisch ook, want deze knappe tortillatorentjes stel je naar eigen smaak samen. Wij zetten de toon met kruidig gehakt, een supersnelle paprikasalsa, zwarte bonenpuree en krokant gebakken maïstortilla's afkomstig van de allereerste Nederlandse tortillabakkerij: Taiyari. Eenmaal samengesteld laten onze tostada's de met kaas overladen nacho's mijlen...

Wat je van ons krijgt

- mini-komkommers
- taiyari tortilla's ¹
- rode paprika
- varkensgehakt
- Mexicaanse kruidenmix
- bosui
- blikken zwarte bonen
- verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- koekenpan
- kookpan
- oven met grillfunctie
- staafmixer
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

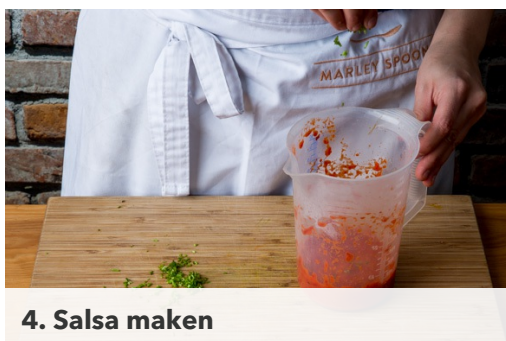
Voedingswaarde per portie

calorieën 750kcal, vet 42.8g, koolhydraten 51.0g, eiwit 36.2g



1. Paprika's roosteren

Oven met grill aan op de hoogste temperatuur voorverwarmen. 100ml water in waterkoker aan de kook brengen. **Paprika** halveren, kern verwijderen en met de snijkant naar onderen op een bakplaat leggen. 1el olijfolie erover schenken en 5-8min bakken. **Paprika** uit oven nemen en de oven zonder grill op 200°C/220°C zetten.



4. Salsa maken

Intussen geroosterde **paprika** in een maatbeker of hoge kom met een staafmixer grof pureren. Dan 1el olijfolie, **koriandersteeltjes**, 1-2el azijn en zout en peper naar smaak erdoor roeren.



2. Ingrediënten voorbereiden

Ondertussen **korianderblaadjes** plukken, grof hakken en **steeltjes** fijnsnijden. **Bosui** zonder stronkje in dunne ringen snijden. **Zwarte bonen** afgieten en afspoeien. **Mini-komkommers** in de lengte halveren, zaadjes eruit schrapen en in dunne plakjes snijden.



5. Gehakt aanbraden

1-2el olie in een grote koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur verhitten. **Varkensgehakt** toevoegen en 5-8min bakken totdat al het bakvocht is verdampt en het **vlees** krokant begint te worden. Voeg dan de **1/2 van de Mexicaanse kruidenmix**, 1tl suiker en wat zout en peper toe. Goed roeren en **meer kruidenmix** naar smaak toevoegen.



3. Bonenpuree maken

1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur verhitten. **Bosui** toevoegen en in 2-3min zacht bakken. **Bonen** en 200ml zojuist gekookt water toevoegen en alles 8-10min koken, met de achterkant van spatel of lepel de **bonen** prakken en indien nodig water toevoegen. **Bonen** op smaak brengen met peper en zout en opzij zetten.



6. Tortilla's bakken

Ondertussen **tortilla's** op 2 bakplaten met bakpapier verdelen, met een dun laagje olie bestrijken en met zout en peper bestrooien. In 5-6min knapperig in de oven bakken. Elke **tortilla** met **bonenpuree**, **salsa**, **komkommers** en **gehakt** aftoppen. Garneer met **korianderblaadjes**.