



Maaïke Ursem | Gewichtsconsulente

TORTILLATAART(6-8 PERSONEN)

Ingrediënten:

- 1 grote ui
- 500 gram mager rundergehakt
- 150 ml. salsasaus mild
- 750 gram tomaten
- 1 rode, gele en groene paprika
- 8 wraptortilla's (25 cm doorsnee)
- 400 gram hüttenkäse
- 150 gram geraspte 30+ kaas

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit koekenpan en rul hierin het gehakt samen met de gesnipperde ui. Roer de salsasaus erdoorheen en verwarm tot het vocht bijna verdampt is. Halveer de tomaten en verwijder het middelste, vochtige, gedeelte waarin de pitjes zitten. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Was, ontpit en snijd ook de paprika in blokjes. Bestrijk de tortilla's met hüttenkäse. Leg 1 tortilla in een taartvorm met een bakvelletje eronder. Schep 1/7 deel van het gehakt erop, daarna 1/7 deel van de tomaten en de paprikablokjes en strooi er een klein beetje kaas over. Herhaal dit tot de tortilla's op zijn. Dek af met een tortilla en bestrooi deze met het laatste gedeelte van de geraspte kaas (ongeveer de helft). Schuif de taart in de oven en bak hem in ongeveer 25 minuten knapperig en gaar. Laat de taart uit de oven nog 15 minuten rusten en snijd hem in punten.

