

# { RECEPT VOOR } vegetarische Mexicaanse tortilla schotel }

Aantal pers.: 5 à 6

Temperatuur: 190°

Vorbereiding: 15'

Bereidingstijd: 45' – 55'

## INGREDIËNTEN:

- 6 tortilla's (wij gebruikten van die big ass toestanden, dus hadden we er maar 6 nodig. Afhankelijk van hoe groot ze zijn zal je er meer/minder nodig hebben)
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 280 gr mais (goed laten uitlekken!)
- 500 gr kidneybonen (goed laten uitlekken!)
- 750 gr gemalen Emmentaler
- 3 bosuien
- 1 lookteentje (gepers)
- 1 el paprikapoeder
- 1 tl chilipeper
- 1 el oregano
- 1 el sriracha hot sauce
- 500 gr passata
- een ovenschotel van ongeveer 24 op 34 cm

## BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op 190°.
- Snij de paprika's in stukjes (obviously) en meng ze met de mais, kidneybonen en look.
- Meng in een kommetje de passata met de paprikapoeder, chilipeper, oregano en sriracha hot sauce.
- Leg in de beboterde ovenschotel 2 tortilla's en doe daar een dun laagje saus over. Doe daar dan de helft van je groentenmengeling over en doe er wat van de kaas over.
- Leg er terug een laagje tortilla's over (in ons geval terug 2 dus), saus, groentenmengeling en kaas over.
- Eindig met een laagje tortilla's, saus en kaas.
- Voila! Zet in de oven voor 45 à 55 minuutjes (eventueel de temperatuur naar het einde toe wat verlagen) en ge kunt aan tafel ;)
- Dien op met wat bosuitjes.