



Mexicaanse ovenschotel

met tortillachips en pittige tomatensalsa

Een makkelijk gerecht en super lekker voor het hele gezin! De vegetarische Mexicaanse ovenschotel met tortilla chips. Bij dit recept kan je oneindig variëren met verschillende groenten of extra's toevoegen. De kinderen vinden het geweldig dat er chips bij zit.

35 min | 630 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels (vastkokend)	g	125	250	375	500
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Puntpaprika	g	100	200	300	400
Courgette	st	0.5	1	1	2
Bonenmix met mais	g	100	200	300	400
Mexicaanse kruiden	tl	1	2	3	4
Tortillachips	g	25	50	75	100
Geraspte kaas	g	25	50	75	100
Tomaat	g	50	100	150	200
Jalapeno peper	st	0.25	0.5	0.75	1
Limoen	st	0.25	0.5	1	1

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Was of schil de aardappels en snijd in blokjes. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de aardappels 15 minuten. Giet daarna het water af.
2. Pel en snipper de knoflook. Was de paprika en courgette en snijd in kleine blokjes. Laat de bonenmix goed uitlekken in een zeef.
3. Verhit olie in een bakpan en fruit de knoflook 2 minuten. Voeg de paprika en courgette toe en bak nog 4 minuten mee. Voeg de bonenmix toe en breng op smaak met Mexicaanse kruiden, zout en peper.
4. Doe alles (ook de voorgerekookte aardappels) in een ovenschaal, verdeel de tortilla chips erover en bestrooi met de geraspte kaas. Plaats de ovenschaal 5-8 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.
5. Snijd intussen de tomaat en de jalapenopeper in kleine stukjes. Meng met limoensap, peper en zout en serveer bij de Mexicaanse ovenschotel. (Houd apart voor de kleintjes aan tafel.)

Tip: Laat de jalapeno achterwege als er kleintjes mee eten, deze kan pittig zijn.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

