



Mexicaanse schotel

Een recept uit de oude doos, namelijk uit mijn studententijd. Dit recept heb ik echt zo ontzettend vaak gemaakt in die tijd. Vooral omdat het heel gemakkelijk is je er met veel mensen van kunt eten, want het is machtig en je het ideaal kunt invriezen. Er werd mij in die tijd vaak gevraagd hoe ik dit maakte, mede daardoor begon ik toen met bloggen. Het is een van mijn eerste recepten.

Een vriendin leerde mij dit recept, met wat kleine aanpassingen is het zoals ik het nu maak geworden, zoals hier omschreven staat. Van deze schotel aten we met zijn zessen.

Ingrediënten voor 6 personen:

- 500 gram gehakt
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 3 tomaten
- 200 gram gesneden andijvie
- 1 potje mais (180 gram)
- 1/2^{de} rode peper
- 1 bakje crème fraîche van 200 gram
- 1 zak doritos nacho chips (of naturel of Cheese tortillia)
- 1 zakje season mix for fajita original (Santa Maria)
- 75 gram geraspte kaas

Verwarm een grote koekenpan of een hapjespan en bak hier het gehakt rul in. Zoals ik altijd zeg doe alleen bij rundergehakt een scheutje olie in de pan.

In de tussentijd kun je verder met de groentes. Pel de ui en snipper deze. Was de paprika en rode peper, verwijder de zaadlijsten en snijd deze in blokjes en de peper fijn. Verwijder van de tomaten het kroontje en was deze ook goed, snijd ze vervolgens in blokjes.

Als het gehakt bijna gaar is kun je de gesneden groentes toevoegen. Bak deze gedurende 3 minuten mee.

Giet de mais af en voeg het toe aan het gehaktmengsel.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Meng de kruiden met een scheutje water, zodat er geen klontjes ontstaan en voeg deze toe. Laat het geheel 5 minuten bakken op laagvuur, zodat de smaken van de kruiden kunnen mengen met het gehaktmengsel.

Proef of het mengsel goed op smaak is. Zelf gebruik ik weinig kruidenzakjes, omdat er vaak ontzettend veel zout in zit dus ik voeg verder geen kruiden meer toe.

Als het gehaktmengsel goed op smaak is kun je de schotel opbouwen. Gebruik hiervoor een grote ovenschaal en leg de helft van het gehaktmengsel op de bodem. Leg daarop de helft van de andijvie en verdeel hierover de helft van de crème fraîche. De andijvie met crème fraîche bedek je met de chips. Nu herhaal je het eerste deel kortom je belegt de chips weer met het gehaktmengsel. Vervolgens de andijvie en daarop de crème fraîche en als laatste laag de chips. Dit maak je af door er geraspte kaas over te strooien.

Plaats de Mexicaanse schotel voor 20 minuten in de voorverwarmde oven. Op deze manier kan de andijvie garen en de kaassmelten.

Als de kaas gesmolten is en goudbruin is kun je de schotel serveren.