



Elvea, een feest uit Italië

Mexicaanse ovenschotel met tortillachips



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------|---------------------------------|
| 500 g | rundergehakt |
| 2 | wortels |
| 4 | selderstengels |
| 1 | ui |
| 400 g | rode bonen |
| 400 g | ELVEA Cubes |
| 2 eetlepels | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 100 g | geraspte kaas |
| 0,25 | tortillachips natuur |
| | boter |
| | olijfolie |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

- Pel en snipper de ui. Spoel de selder, snij in boogjes. Schraap de wortelen en snij in blokjes. Spoel de bonen en laat ze goed uitlekken in een vergiet.
- Bak het gehakt rul in een pan zonder vetstof, neem uit de pan en laat goed uitlekken op keukenpapier.
- Verhit olijfolie in een pan en stoof de ui glazig. Voeg de wortel en de selder toe en schep goed om. Laat enkele minuten op een zacht vuur aanstoven.
- Voeg het gehakt, de tomatenpuree, de tomatenblokjes en de bonen toe en schep goed om. Laat 15 minuten op een zacht vuur pruttelen. Breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm de ovengrill voor. Neem 4 beboterde ovenschaaltjes en schep er het gehakt in.
- Bestrooi rijkelijk met de tortillachips en geraspte kaas en zet enkele minuten onder de ovengrill tot de kaas mooi gesmolten is.

