Spinazietortilla's met pittige Mexicaanse tomatensaus

Datum: 14-05-2007
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Spinazietortilla's:

- 4 grote uien
- 6 eetlepels olijfolie
- 4 blikken kidneybonen (400 gram)
- 4 pakken Iglo Bladspinazie (van 450 gram)
- 4 eetlepels tacokruiden
- 4 eetlepels vloeibare margarine
- 16 tortilla's (kant-en-klaar bij de supermarkt)
- 500 gram geraspte belegen kaas
- 4 deciliter crème fraiche
- 2 potten tacosaus (200 ml)

Tomatensaus:

- 6 kleine rijpe tomaatjes
- 1 klein pepertje
- 3 el olie
- 1 tl Mexicaanse kruiden
- gehakte verse korianderblaadjes

Bereidingswijze:

Spinazietortilla's:

Pel en snijd de uien in ringen. Verhit de olie, en bak hierin 3/4 van de uienringen 3 minuten op een laag vuur. Voeg de spinazie toe en verwarm het geheel 10 minuten op een matig hoog vuur.
Voeg de (uitgelekte) kidneybonen toe, breng op smaak met de Mexicaanse kruiden en laat het geheel nog ca. 5 minuten pruttelen.
Vet een grote ovenvaste schaal in met de vloeibare margarine. Schep een flinke lepel van het spinaziemengsel in de tortilla's. Strooi er een eetlepel kaas over. Vouw de tortilla's dicht, leg ze naast elkaar in de schaal en strooi de rest van de kaas erover.
Laat de kaas in een voorverwarmde oven van 220°C in ca. 15 minuten smelten. Verdeel de creme fraiche en wat uienringen erover.
Geef de tacosaus er apart bij.

Tomatensaus:

Snijd 6 kleine rijpe tomaatjes in stukjes en een klein pepertje in reepjes. Verhit olie in een pan en bak samen tot de tomaatjes zacht zijn. Breng op smaak met 1 tl Mexicaanse kruiden en bestrooi met gehakte verse korianderblaadjes.