

Mexicaanse bonenschotel 18 personen

INGREDIENTEN

- 9 rode uien
- 4,5 teentje knoflook
- 9 paprika
- 1800 g vegagehakt
- 135 g tacokruiden:
 - paprika gemalen
 - komijnzaad gemalen
 - chilipoeder
 - oregano
- 9 tomaten
- 2025 g kidneybonen
- 2025 g zwarte bonen
- 1125 g maïskorrels
- olijfolie
- 1125 ml crème fraîche
- 900 g geraspte belegen kaas
- 450 g tortillachips
- zout
- versgemalen peper

BEREIDINGSWIJZE

Totale tijd: 30 MINUTEN

Verwarm de oven voor op 200 °C.

- Pel en snipper de uien. Pel en snijd de knoflook fijn.
- Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in stukjes..
- Snijd de tomaten in kleine blokjes.
- Spoel de bonen en maïs af en laat ze uitlekken.
- Verhit olie in een pan. En fruit de knoflook, uien en paprika's circa 3 minuten.
- Voeg de vegagehakt, kruiden en tomatenblokjes toe.
- Voeg de kidneybonen, zwarte bonen en mais toe en breng aan de kook.
- Vet een ovenschaal in en schep het mengsel in de schaal.
- Meng crème fraîche met de helft van de geraspte kaas en verkruiemel de tortillachips.
- Verdeel het crème fraîche mengsel over de bonenschotel.
- Bestrooi met tortillachips en de rest van de kaas.
- Bak de Mexicaanse bonenschotel circa 15 minuten in de oven, tot de kaas goudbruin en gesmolten is.

Salade

INGREDIENTEN

- IJsbergsla
- komkommer
- tomaten
- rode ui
- olijfolie
- citroensap
- zwarte peper
- peterselie
- bieten
- witte kaas

Aardbeientrifle

INGREDIENTEN

- 1 bakje mascarpone
- 500g Griekse Yoghurt
- pak vanillevla
- pak bastogne koeken
- cake
- aardbeien
- slagroom

Mexicaanse Maissoep

INGREDIENTEN

- 2100 gr mais uit blik
- 600 ml kokosmelk
- 3000 ml bouillon (tuinkruiden)
- 10 tenen knoflook
- 6 rode ui
- 2 rode peper
- 6 tl gemalen komijn
- snufje zout en peper
- serveren met een snufje chilipoeder

BEREIDINGSWIJZE:

Snijd de rode ui, rode peper en knoflook in kleine stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui, knoflook en rode peper aan. Voeg na een paar minuten de komijnpoeder en mais toe. Bak dit een minuutje mee en voeg dan de bouillon en kokosmelk toe.

Kook de soep ongeveer 5 minuten en pureer de soep dan met een staafmixer. Serveer de soep met wat verse koriander en een snufje chilipoeder.