



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 Blokjes van gepelde tomaten
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.

