



*Elvea, een feest uit Italië*

## Mexicaanse bowl



### Ingredienten voor 2 Personen

#### Voor de tomatensaus

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| 1             | rode ui, fijngesnipperd      |
| 1 teentje     | look, fijngesnipperd         |
| 1             | rode chilipeper              |
| 1 koffielepel | komijnzaad                   |
| 1 blik        | zwarte bonen                 |
| 1 blik        | ELVEA Cubetti Verse Groenten |
| 150 g         | vegetarisch gehakt           |
| 1 koffielepel | kokosolie                    |
|               | peper                        |
|               | zout                         |

#### Voor het korianderslaatje

|           |            |
|-----------|------------|
| 0,50      | komkommer  |
| 1 handvol | kerstomaat |
|           | peper      |
|           | zout       |
|           | olijfolie  |

#### Voor de quesadilla's

|            |                |
|------------|----------------|
| 2          | maïstortilla's |
| 2 sneetjes | cheddarkaas    |

#### Voor de afwerking

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 1      | avocado         |
| 2      | eieren          |
| takjes | verse koriander |

## Bereiding

1. Zet een pan met olijfolie op het vuur en fruit er de ui en look in aan. Voeg fijngehakte chilipeper, komijn, zwarte bonen en tomatenblokjes toe. Kruid met peper en zout en roer alles goed onder mekaar. Laat op





## *Elvea, een feest uit Italië*

een zacht vuurtje garen.

2. Zet een pan op het vuur en smelt er een beetje kokosolie in. Voeg het vegetarisch gehakt toe en bak rul. Roer daarna het gehakt onder de tomatensaus.
3. Snijd de komkommer en kerstomaatjes in kleine stukjes en doe in een kommetje. Overgiet met een scheut olijfolie en meng alles onder elkaar.
4. Leg telkens een maistortilla in een droge pan en bedek de helft van de tortilla met een lapje cheddarkaas. Vouw de tortilla op elkaar en laat deze even bakken in de pan tot de kaas is gesmolten en de tortilla een mooi kleurtje heeft gekregen.
5. Snijd de avocado in plakjes en bak de spiegeleieren in een pan. Lepel de tomatensaus in kommetjes en verdeel de avocado, eitjes en het slaatje erover. Snijd de quesadilla's in twee en schik ze bij in de kommetjes. Werk nog af met verse koriander alvorens te serveren.

- In samenwerking met njam!
- Recept van chef Steffi Vertriest uit het programma '[Snel, Makkelijk & Lekker](#)'
- Foto's van Kaat Bosch

Recept info: Steffi Vertriest

