

MexicaansLaagjes taart van wraps

Bereiding (45 min)

- Snijd de prei in ringen, was goed en laat uitlekken.
- Was de tomaat en snijd in kleine blokjes.
- Spoel de kidneybonen af en laat ze uitlekken.
- Vet een springvorm in met de helft van de olijfolie.
- Verhit een koekenpan en schenk de rest van de olijfolie erin. Bak op laag vuur in 4 minuten de prei zacht.
- Voeg vervolgens de tomaat, paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper toe. Laat 10 a 15 minuten zachtjes pruttelen.
- Voeg dan de kidneybonen toe. Verwarm enkele minuten mee. Als het mengsel erg nat is, giet dan wat vocht af.
- Verdeel het groentemengsel en de geraspte kaas ongeveer in drieën. De crème fraiche in vieren.
- Bedek de bodem van de springvorm met tortilla wraps die je hebt ingesmeerd met 1/4 van de crème fraiche. Schep 1/3 van het groentemengsel op de wrap. Bestrooi met 1/3 van de geraspte kaas.
- Leg er weer een laag wraps op. Smeer deze in met 1/4 van de crème fraïche en schep 1/3 van het tomatenmengsel erop. Bestrooi met 1/3 van de geraspte kaas.
- Leg er nog een laag wraps op en smeer in met 1/4 van de crème fraïche. Schep de laatste 1/3 van het tomatenmengsel op de wrap. Bestrooi met 1/3 van de geraspte kaas.
- Dek af met een laatste laag wraps, smeer in met de laatste 1/4 van de crème fraïche en bestrooi met de rest van de geraspte kaas.
- Zet de taart enkele minuten onder de hete grill, tot de bovenkant gesmolten en goudbruin is.
- Snijd de taart (in de springvorm is het makkelijkst) in punten en serveer.

NB:

Voor de "taart" op de avond van Itokan, heb ik een laagje extra gemaakt en als vulling daarvoor een blikje mais en halve gesneden rode paprika toegevoegd aan de kidneybonen. Als extra 'kruiden' heb ik Djintan gebruikt en Korianderpoeder.

Ingrediënten

- 125 ml creme fraiche
- 100 gram geraspte pittige kaas
- 1 pot kidneybonen

- 1 stuks prei
- 3 stuks tomaat
- 4 stuks tortilla wraps

Zelf toevoegen

- snuf cayennepeper
- 2 el olijfolie om in te bakken
- 0.5 tl paprikapoeder
- naar smaak zout en peper