

Mexicaanse bonenschotel

Ingrediënten

- 1 rode paprika
- 2 uien
- 25 gram boter
- 1 blik flageolets
- 1 blik kidneybonen
- 1 klein blikje mais
- 0,25 liter zure room
- 125 gram gemalen kaas
- tortillachips
- tacokruiden of Mexicaanse kruiden
- 5 eetlepels Mexicaanse ketchup

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Maak de paprika schoon en snijd in kleine stukjes.
3. Maak de uien schoon en snipper ze. Verhit de boter in de pan en fruit de ui en de paprika 5 minuten.
4. Laat de bonen en de mais uitlekken. Meng ui, paprika, bonen en 4 eetlepels ketchup. Schep dit mengsel in een ovenschaal.
5. Roer zure room, 1 eetlepel ketchup, de helft van de gemalen kaas en de kruiden door elkaar. Meng hier verkrumelde chips doorheen. Verdeel het mengsel over de bonen.

6. Leg chips bovenop, strooi er gemalen kaas over.
7. Zet de schotel 30 minuten in de oven.