

Mexicaanse lasagne met Brugge Jong

Ingredienten:

- 1 blikje maïs
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 3 el olijfolie
- 500 g rundergehakt
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 200 g kidneybonen uit blik
- 1 zakje tacokruiden
- 1 el Brugge Boter
- 8 tortilla's
- 1 potje zure room
- 200 g Brugge Jong, sneetjes

Préparation:

1. Verwarm de oven voor op 180° C.
2. Laat de maïs uitlekken.
3. Pel en snipper de uien en de knoflook. Fruit de uien en de knoflook in olijfolie. Doe er het gehakt bij en bak het rul.
4. Voeg de tomatenblokjes, de maïs en de bonen toe. Breng op smaak met de tacokruiden.
5. Beboter een langwerpige ovenschaal en leg daarin 2 tortilla's naast elkaar. Verdeel er wat saus over. Herhaal dit tot alles opgebruikt is, maar eindig met tortilla's. Verdeel er de zure room over en beleg met de sneetjes Brugge Jong.
6. Zet 30 tot 35 minuten in de oven, tot er een goudbruin korstje op zit.

Klaar is Kaas!

4 personen
60 min
Plat principal
2

Source: <https://www.bruggefromage.be/node/649>