



Hoofdgerechten

Kruidentortilla met avocadopuree en pittig lamsgehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 theelepel mascarpone
350 gram lamsgehakt
1 eetlepel room
200 gram kerstomaatjes (gekleurde, gehalveerd)
1 limoen (het sap)
2 avocado's
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel cayennepeper
olijfolie
peper
zout

Voor de tortilla

handvol muntblaadjes (om af te werken)
750 gram aardappelen
1 bosje peterselie
1 bussel bieslook
zonnebloemolie
2 lookteentjes
1 bosje munt
6 eieren
2 uien

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes. Snij de uien in dunne ringen, pers de teentjes knoflook en snij de verse kruiden fijn.

Kook de aardappelplakjes 5 minuten in licht gezouten water. Bak de uiringen en knoflook in een grote koekenpan in olie zacht. Voeg de gekookte aardappelplakjes toe en bak 2 minuten mee. Klop de eieren schuimend. Voeg de kruiden toe en breng op smaak met peper en zout. Giet het eimengsel over de aardappelen, dek af en laat de eieren 5 minuten garen. Draai de tortilla om en bak nog eens 5 minuten.

Bak het gehakt goudbruin in een droge koekenpan. Kruid met het paprikapoeder, de cayennepeper en zout. Schep het vruchtvlees uit de avocado's en doe in een blender. Voeg de mascarpone, room, limoensap en een scheutje olijfolie toe, kruid met peper en zout en mix glad.

Leg de tortilla op een groot mooi bord. Schep er de avocadopuree op, verdeel er de tomaatjes over en vervolgens het gehakt. Werk af met extra blaadjes munt.

