



Hoofdgerechten

Gevulde Mexicaanse broodjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 broodjes (pistolets of kaiserbroodjes)
100 gram oude kaas (geraspt)
250 gram tomatenblokjes
100 gram zure room
400 gram kip (filets)
80 gram maïs
1 ui (gesnipperd)
1 lookteentje
1 puntpaprika
2 eetlepels peterselie (fijngesneden)
1/2 theelepel komijnpoeder
1 eetlepel paprikapoeder
1 snuifje chilipoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de puntpaprika in blokjes. Schil de wortel en snij in kleine blokjes. Snij de kipfilets in kleine blokjes.

Fruit de ui met de geperste look in wat olie glazig. Voeg de kippenblokjes toe en roerbak 5 minuten. Doe er de wortel- en paprikablokjes bij en kruid met de specerijen, peper en zout. Laat nog eens 5 minuten bakken. Schep er de tomatenblokjes en maïs onder en laat nog 10 minuten sudderen.

Verwarm de ovengrill. Snij een hoedje van de kaiserbroodjes en hol de broodjes uit. Vul de broodjes met het kipgroentemengsel en bestrooi met de kaas. Zet de broodjes 2 minuten onder de grill of tot de kaas gesmolten is.

Haal ze uit de oven en werk af met een lepel zure room en de peterselie.

