



Hapjes

Mexicaanse dipring met vulling van kip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

16 tortilla's
8 kerstomaatjes (in blokjes gesneden)
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
1 eetlepel rode ui (fijngesneden)
100 gram cheddar (geraspt)
200 gram guacamole

Voor de vulling

500 gram kip (filets)
1 groene chilipeper (fijngesneden)
1 rode paprika (fijngesneden)
100 gram cheddar (geraspt)
2 limoenen (het sap)
1 ui (fijngesneden)
2 eetlepels tacokruiden

Dit gerecht is een heerlijk alternatief voor een scheurbrood en perfect voor een sharing- of tapas-avond. Iedereen neemt zoveel stukjes als hij wil en hij ziet er nog mooi uit ook. Wil je er een volledig gerecht van maken? Aarzel dan niet om te serveren met verschillende sausjes of rijst aan de vulling toe te voegen.

Bereidingswijze

Breng water aan de kook en kook de kippenfilets gaar. Laat vervolgens afkoelen en scheur de kip uit elkaar tot fijne draadjes of snij de kip in blokjes. Meng de kip met de overige ingrediënten voor de vulling in een kom.

[Wil je zelf aan de slag gaan met een homemade Tortilla?](#) Of maak het jezelf makkelijk en kies voor een kant-en-klaar tortillavel.

Schik de vulling op de tortilla's, rol ze stevig op en snijd in 2 gelijke delen. Bekleed een bakplaat met bakpapier en plaats in het midden een kommetje van circa 10 cm diameter. Leg de gevulde tortilla's rond het kommetje, besprenkel met kaas en leg een volgende laag gevulde tortilla's. Besprenkel opnieuw met kaas, leg een nieuwe laag gevulde tortilla's en eindig met een laatste laag geraspte kaas.

Plaats in het midden van de oven en bak in 15 minuten goudbruin en krokant. Vul nu het kommetje met guacamole en werk af met de kerstomaatjes en rode ui. Werk af met peterselie en serveer onmiddellijk.

Keukenbenodigdheden

Oven

