



Hoofdgerechten

## Loaded tortilla hoorntjes

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

8 tortilla's  
200 gram gehakt  
1 theelepel paprikapoeder (of tacokruiden)  
80 gram cheddar (geraspt)  
1 tomaat  
1 rode ui  
3 eetlepels zure room  
1 handvol koriander  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol de tortilla's op als hoorntjes en zet vast met een houten prikker. Bestrijk ze met olijfolie en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in ongeveer 8 minuten krokant.

Bak ondertussen het gehakt in een droge koekenpan rul. Kruid met het paprikapoeder, peper en zout. Of kruid met de tacokruiden.

Snij de tomaat in kleine blokjes en snipper de rode ui.

Vul de hoorntjes met wat kaas en vul ze verder met, tomaatjes, gehakt en rode ui. Eindig met wat zure room en koriander en serveer.

**Tip: vul de tortilla hoorntjes voor het bakken met wat aluminiumfolie. Zo blijven ze mooi van vorm.**

### Keukenbenodigdheden

houten prikker  
bakpapier  
aluminiumfolie

