

TORTILLATAART MET MOZZARELLA EN KIP

4 personen / 492 kcal per portie

Ingrediënten:

- 4 wraps
- 1 eetlepel olijfolie
- 300 gram kipfilet
- 125 gram mozzarella
- 12 gram Mexicaanse kruiden
- 250 gram kastanjechampignons
- 125 gram bruine bonen (uitlekgewicht)
- 1 rode paprika
- 140 gram mais (uitlekgewicht)
- 2 lente uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 (rode)ui
- 125 gram cherrytomaatjes
- zout en peper



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de kipfilet in blokjes (indien nodig). Snijd de kastanjechampignons en mozzarella in plakjes. Snijd de ui in halve ringen en de paprika in reepjes. Snijd de knoflook fijn. Halveer de cherrytomaatjes. Verhit de olie in een hapjespan. Fruit de ui. Voeg de kipfilet, knoflook en kruiden toe en bak voor 2 minuten. Voeg vervolgens de kastanjechampignons en paprika toe en bak deze 4 minuten mee. Haal de pan van het vuur en meng het mengsel met de mais en de bruine bonen. Breng indien nodig het mengsel verder op smaak met peper en zout. Leg in een taartvorm bakpapier en verdeel hier vervolgens de wraps in, zorg dat de bodem en zijkant helemaal bedekt is. Doe het kip-groente mengsel in de vorm. Verdeel hier overheen de mozzarella en helft van de cherrytomaatjes. Bak de taart in ongeveer 25 minuten. Haal de taart uit de oven, strooi de lente ui over de taart.