**Mexicaanse ovenschotel**

Nodig:

1 rode ui

Koffielepel knoflookpasta

1 rode paprika

2 eetlepels Mexicaanse kruidenmix\*

250 g gehakt

1 blik tomatenblokjes (400 g)

1 blik chilibonen (400 g)

1 blik mais (150 g)

2 verse jalapeño-pepers, in ringen

Zakje geraspte kaas

1 zak tortillachips (zoete chili)

Bekertje crème fraîche

olie

zout met spaanse peper

2 eetlepels suiker

*\*Mexicaanse kruidenmix:*

*2 theelepels paprikapoeder*

*1 kwart theelepel cayennepeper*

*½ theelepel knoflookpoeder*

*1/2 theelepel komijnpoeder*

*1 kwart theelepel zout*

*Een snuf zwarte peper*

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Pel en snipper de ui. Snijd de paprika in kleine blokjes. Laat de mais uitlekken. Doe een scheut olie in een hapjespan en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg het gehakt toe en bak dit rul. Voeg vervolgens de Mexicaanse kruidenmix en de paprika toe. Schep het mengsel een aantal keer om en bak het geheel nog 2 minuten. Voeg nu ook de tomatenblokjes, chilibonen, suiker en de mais toe en roer door. Laat dit mengsel nog 2 minuten pruttelen op laag vuur zodat het vocht wat verdampt. Voeg zout naar smaak toe. Schep het gehaktmengsel in een ovenschaal. Leg vervolgens de helft van de tortillachips erop, laat de rest over om extra mee te dippen. Bestrooi het geheel met geraspte kaas en verdeel de plakjes jalapeño erover. Plaats de ovenschotel gedurende 10 minuten in de voorverwarmde oven of totdat de kaas naar wens is gesmolten. Serveer met de rest van de tortillachips en de crème fraîche.