



Bollo Mexicano

Ingrediënten

- 1 kilo rundergehakt
- 400 gram tomatenblokjes 400571
- 10 stuks calzones 350904
- 200 gram Mexicaanse groentemix 400539
- 300 gram cheddarkaas 500819
- 100 gram maïs 750118
- 1 pak crème fraîche 502163
- 1 zak nacho chips 756709
- 40 gram Mexicana-Mix 657587
- 10 stuks Ready2Cook bak 856662 (580 ml)

Bereidingswijze

1. Rul het gehakt met 20 gram Mexicana-Mix (per kilo gehakt) en bak als laatste de Mexicaanse groentemix mee.
2. Meng het gehakt-groente mengsel na afkoelen met de tomatenblokjes.
3. Vul de calzone met het mengsel.
4. Werk af met de cheddarkaas, maïs en wat een grove paneer vermaalde nacho chips.
5. Voeg per liter crème fraîche 20 gram Mexicana-Mix toe en meng goed door.
6. Doe dit mengsel in een spuitzak en spuit mooie lijntjes over de calzone. Presenteer in een Ready2Cook bak of sandwichhouder.

Consumentenbereiding

Bak de Calzone gedurende 12 minuten op 175 graden in de oven.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014