

MAALVLEIS, JALAPENO EN TORTILLA GEREG



MAALVLEIS, JALAPENO EN TORTILLA GEREG

500 g beesmaalvleis

2 medium uie, opgekerf

vars pietersielie opgekerf (so 3 na vier takkies se blare)

4 klein jalapeno peppers, ontpit en opgekerf (gebruik handskoene as jy kan, veral die pitte brand). Laat item uit indien jy nie van iets hou wat effens brand nie.

kruie na smaak (ek het fyn naeltjies, koljander, Worcestersous, speserye en sout gebruik)

2 eetlepels suurlemoensap

$\frac{1}{4}$ koppie worcestersous

So bietjie kookolie om bogenoemde in te braai op stoofplaat

1 blik Miami sweet tomato relish

2 koppies gerasperde mozzarella kaas

1 pak 150 g Pick 'n Pay Tomato Salsa Tortilla Corn Chips

Voorverhit die oond tot 180°C.

Braai die maalvleis en res van bestanddele (behalwe die mozzarella, blik tamaties en tortilla chips) saam tot mooi gaar maar nie droog nie. Voeg die blik sweet tomato relish by en kook mooi deur.

Gooi die tortilla chips in 'n medium glasbak (ek het dit nie gesmeer nie, ek het van die maalvleis se olie afgegooi en bietjie oorgelos) en bedek oor bodem van bak. Gooi 'n laag mozzarella oor. Dan die maalvleismengsel en laastens nog

mozzarella.

Bak in oond tot kaas mooi gesmelt en goudbruin is.

Resep en foto: Christelle van Rooyen