**Chalupa's**

Dit zijn tortilla's in een andere vorm, namelijk snacks met gekruid vlees. Voor een hoofdgerecht kunt u er gebakken bonen of pikante rijst met bonen aan toevoegen.

**Ingrediënten:**

½ hoeveelheid tortilla's

olie om in te bakken

hele hoeveelheid rode saus (zie recept voor Southwestern Stir-Fry)

350 g rundergehakt

2 teentjes knoflook, geperst

1 tl gedroogde oregano

2 tl komijn

zout en peper

100 g maïs, diepvries

4 el rozijnen

TOPPINGS

6-8 bosuitjes, gehakt

4-6 tomaten, gehakt

fijngesneden sla

zure room

geraspte kaas

**Bereidingswijze:**

Maak het tortilladeeg volgens het recept en verdeel het in 10 porties. Rol na de rusttijd de deegballetjes tot rondjes van 9 cm. Maak de rode saus volgens het aangegeven recept en zet ze apart. Verhit minstens 5 cm olie in een braadpan. Als deze heet is, bakt u hierin een voor een de

tortilla's totdat ze knapperig zijn. Laat ze uitlekken en hou ze warm. Bak zachtjes het rundvlees in een koekepan. Voeg knoflook oregano en komijn toe en zet het vuur hoger om het bruin te bakken. Breng het met zout en peper op smaak en voeg zo veel saus toe dat het vlees goed vochtig is. Doe de maïs en de rozijnen erbij; dek de pan af en laat alles 5 minuten staan. Schep het vlees op de tortilla's en doe er wat saus over Garneer ze met één of meer van de toppings.