**Tostada's**

De Tex-Mex-keuken kent allerlei hapjes, zoals deze tostada's. De Tex-Mex-kok probeert allerlei vullingen en toppings uit en varieert steeds het aantal gebruikte Spaanse pepers.

**Ingrediënten:**

450g runder- of varkensgehakt

2 el olie

2 tl chilipoeder

1 tl gemalen komijn

1 tl gemalen koriander

3/4-1,5 kopje (1,8-3,6 dl) gebakken bonen

12 tostadavellen

TOPPINGS

sla, in reepjes

geraspte cheddar

tomaten, zaadjes verwijderd en gehakt

zure room

olijven

gekookte garnalen

bosuitjes, gehakt

tacosaus

**Bereidingswijze:**

Bak het vlees in de olie. Voeg de specerijen toe en bak het vlees snel

bruin. Warm de bonen op; leg de tostadavellen op een bakplaat en verhit deze 2-3 minuten in een matig warme oven. Schep op elk tostadavel 1-2 eetlepels bonen. Doe hierop wat gehaktmengsel. Schep daarop wat van de topping ingrediënten in verschillende combinaties en serveer de tostada's inmiddellijk. Voor 12 stuks.