

NACHO SCHOTEL MET TORTILLACHIPS, BONEN EN GUACAMOLE

Land: Mexicaans

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 20 minuten + 15 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 paprika's
- 1 blik tomatenblokjes
- 1,5 el cajunkruiden (of 1/4 deel paprikapoeder, 1/4 komijn, 1/4 oregano en 1/4 chilipoeder)
- 1 klein blikje mais
- 1 klein blikje kidneybonen
- 1 zak tortillachips naturel
- 100 gram geraspte kaas
- beetje verse koriander (ter garnering, optioneel)

Voor de guacamole

- 2 rijpe avocado's
- 2 el Griekse yoghurt (of zure room)
- 1 limoen (alleen het sap)

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 220°C.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de paprika's in blokjes.

Verhit een beetje olie in een wok of hapjespan en fruit hierin de ui en knoflook eventjes aan. Voeg dan de paprikablokjes toe en bak 5 minuten mee. Vervolgens voeg je ook de cajunkruiden, tomatenblokjes, kidneybonen en mais toe. Laat 5 minuten pruttelen en breng verder op smaak met peper en zout.

Vet een ovenschaal in met een beetje olijfolie of boter. Giet de saus in de ovenschaal. Verdeel hierover ongeveer de helft van de tortillachips. De rest kun je er later los bij serveren (of tijdens het koken verorberen ;). Strooi de geraspte kaas over de tortillachips.

Zet de ovenschaal ongeveer 15 minuten in de oven, totdat de kaas mooi goudbruin en gesmolten

is.

Ondertussen maak je de guacamole. Verwijder de schil en pit van de avocado's en prak ze fijn met een vork. Meng in een kom met de Griekse yoghurt of zure room en het limoensap. Breng goed op smaak met peper en zout.

Serveer de nacho schotel met de guacamole. Bestrooi eventueel nog met een beetje verse koriander.

VARIATIE TIPS

- ik geef in het recept een snelle basis guacamole zoals ik die zelf vaak maak. Je kunt de guacamole verder 'uitbreiden' door bijv. een halve gesnipperde rode ui, een fijngesneden tomaat of een beetje komijnpoeder toe te voegen. Doe wat je zelf lekker vindt!
- het is ook lekker om gehakt aan de saus toe te voegen. Voeg dit toe voordat je de paprika's toevoegt en bak dan eerst het gehakt rul.
- serveer ook eens wat extra zure room of Griekse yoghurt bij de nacho schotel.