

Nachos schotel



 Bereiden in: Ovenschaal

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 300 gram nachos
- 500 gram vlees, runder gehakt- kipfilet-gebruikt soepvlees
- 2 bosuitjes gesneden in kleine stukjes
- 2 eetlepels Mexicaanse kruiden, eventueel zelf maken
- 1 gele en 1 rode paprika
- 250 ml zure room
- 2 tomaten
- 1 wat groter blikje mais
- Zakje geraspte kaas
- jalapeño peper wanneer u van pittig houdt
- koriander of peterselie (niet noodzakelijk = garnering)

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Nachos schotel

Bereiding

Oven alvast voor verwarmen op 200 °C

- 1 Rul het gehakt, of snij het andere vlees in stukje en maak het klaar in de pan en bestrooi met Mexicaanse kruiden
- 2 Voeg de mails en de bosui toe, ook de in kleine stukjes gesneden tomaat erbij doen
- 3 Leg in de ovenschaal eventueel wat bakpapier. De gesmolten kaas blijft anders zo aan de schaal plakken
- 4 Verdeel de helft van het klaargemaakte mengsel over de boden van de schaal
- 5 Vervolgens afdekken met de nachos
- 6 Nu de rest van het mengsel over de nachos verdelen
- 7 Schep de zure room er in dotted op, wat ringetjes jalapeño
- 8 Tot slot het gerecht bestrooien met de kaas en 10 minuten in de oven zetten.
- 9 Voor the finishing touch, koriander of peterselie er over knippen.

Kooktips

Mexicaanse kruidenmix zelf maken Om bijvoorbeeld kip mee te marineren voor in een wrap of voor in een Mexicaanse ovenschotel. 2 theel paprikapoeder ½ theel cayennepeper 1 theel komijn 1 theel knoflook poeder (of 1 teentje vers) snufje zout

Serveren

Deze schotel kan ook lekker met rijst geserveerd worden

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten