

## Nacho's met Guacamole Traditional

**Bereidingstijd** : 20-30 minuten

**Gang** : Hoofdgerecht

**Smaak** : Hartig

**Techniek** : Bakken



### Ingrediënten voor 1 persoon

- 4 Geschilde en ontpitte rijpe avocado
- 4 eetl. creme fraiche
- 1 teen knoflook
- Eetlepel citroensap
- Zwarte peper
- 1 zak Nachos naturel
- 200 gram blikje zwarte bonen
- 100 gram mais korrels
- 100 gram in plakjes gesneden jalopena pepers
- Ev. 2-3 fijn gesneden ontpitte zwarte olijven
- 4 Eetl. Zure room
- 2 plakjes pittige kaas bv Old Amsterdam
- ½ krop IJsbergsla

### Bereidingswijze

#### Voor de guacamole/dip:

- knoflook uitpersen en alles door elkaar mengen, pureren met een vork (als de avocado goed rijp is, hoeft dat geen probleem te zijn).
- Een bord bekleeden met een paar handjes gesneden ijsbergsla.
- Daarover zoveel nachos als je lekker lijkt, mais, zwarte bonen, jalopena pepers, olijven, crème fraiche en guacamole.
- Hier weer bovenop de kaas. Als je geraspte Old Amsterdam kunt krijgen verdient dat de voorkeur, maar een paar voorgesneden plakjes laten zich ook heel goed verkrumelen.
- Onder de grill tot de kaas gesmolten en alles door en door warm is.