

Nacho's op zijn Mexicaans

Bereidingstijd : 10-20 minuten

Gang : Hoofdgerecht

Smaak : Hartig

Techniek : Bakken



Ingrediënten voor 4 personen

- 1 ui
- elk 1 groene en gele paprika
- 400 gr. gehakt
- 3 el. zonnebloemolie
- 1 zakje taco-kruidentmix
- 1 blikje tomatenpuree a 140 gr.
- 1 blikje of pot kidneybonen
- zout, peper
- 1/3 krop ijsbergsla
- 1/2 komkommer
- 1 zak Nachos
- 1 bekertje zure room.

Hulpmiddelen

- Oven
- Pan

Bereidingswijze

- De ui snipperen, het vruchtvlees van de paprika in stukjes snijden.
- Het gehakt in de olie rul bakken, ui en paprika toevoegen en 3 min. meebakken.
- De kruidenmix en de tomatenpuree toevoegen en zoveel water dat er een dikke saus ontstaat.
- De kidneybonen door de saus roeren en met zout en peper op smaak brengen.
- De sla in smalle reepjes, en de komkommer in blokjes snijden.
- De nachos een paar minuten in de oven verwarmen en over 4 borden verdelen. Hierop de saus scheppen.
- De ijsbergsla en de komkommer erover verdelen.

Serveertip

Aan tafel een lepel zure room erop scheppen.
De zure room evt. door milde of pittige tacosaus vervangen.