

Nacho's

Bereidingstijd : 30-60 minuten
Gang : Hoofdgerecht
Smaak : Hartig
Techniek : Bakken in oven

Ingrediënten

- 1 zak tortilla chips (naturel)
- 500 gram gehakt
- 1 zakje ijsberg sla
- 1 blikje kidney bonen
- 1 potje mais
- 2 paprikas
- 2 a 3 tomaten
- 250 ml zure room
- geraspte kaas
- mexicaanse gehaktkruiden

Vorbereiding

- Snij de tomaat en paprika in stukjes

Bereidingswijze

- Bedek de bodem van de ovenschaal met een laagje tortilla chips.
- Zorg wel dat je minimaal de halve zak overhoud.
- Strooi een laagje geraspte kaas over de chips.
- Bak het gehakt rul in de pan, samen met de gehakt kruiden.
- Snij de paprika en tomaat in stukjes.
- Voeg vervolgens de kidneybonen, maïs, tomaten en paprika toe aan het gehakt in de pan. Bak alles nog ca. 10 minuten.
- Schep het gehaktmengsel (met zo min mogelijk vocht) in de ovenschaal, bovenop de laag tortilla chips met kaas.
- Leg bovenop het gehaktmengsel nog een laag tortilla chips. Deze laag mag iets dikker zijn.



Hulpmiddelen

- Oven
- Pan

- Leg hierop de ijsberg sla, en daarop nog een laatste laag geraspte kaas.
- Stop de ovenschotel ongeveer 10 minuten in de oven op 200 graden. De chips mag niet verbranden, maar de kaas moet wel smelten.

Serveertip

Serveren met zure room