

Mexicaanse nacho schotel

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- Een zak naturel nacho's
- 500 gram rundgehakt
- Zakje ijsbergsla
- Diepvries erwten
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 1 zakje Santa Maria Taco Kruiden
- 1 zakje Guacamole kruiden
- 75 ml creme fraiche
- Geraspte kaas

Bereidingswijze:

Maak het gehakt goed los en kruid het met de taco kruiden. Bak hierna het gehakt goed rul. Snij de paprika's en rode ui in kleine stukjes en bak deze eventjes kort mee. Beleg dan intussen de bodem van de ovenschaal met de nacho chips. Wanneer het gehaktmengsel klaar is, schep en verdeel je dit over de nacho's in de ovenschaal. Strooi dan de (ontdooide) diepvrieserwtjes er tussen en leg hier en daar vast een blaadje ijsbergsla. Ja.. ik hoor je denken, in de ovenschaal. Meng de creme fraiche met het zakje van de guacamole kruiden. Dit word een pastel oranje papje, verdeel dit mengsel over de schotel. Hier een lepeltje en daar een lepeltje. Strooi dan de kaas als laatste eroverheen.

Mocht je toevallig als kaasliefhebber nog cheddar hebben kun je deze ook nog wat toevoegen. Zet de ovenschaal vervolgens 10-12 minuten in de oven op 200-220 graden.

En walla! Een mooie rijkgevlude gekleurde ovenschaal met nacho's en kaas.

Bereidingstijd:

20 min

Keukentools: Wokpan en een ovenschaal

Goed te combineren met: een lekkere salade met een pittig Mexicaans tintje, wellicht de mexicaanse komkommersalade op de receptenpagina.