

Recept voor nacho's

Ronan & Susan

Ingrediënten:

125 gram gerookte spekreepjes
250 gram (kastanje)champignons
150 gram maïskorrels
200 gram geraspte pittige kaas
200 gram mozzarella
200 gram nacho chips
1 rode paprika



Vorbereiding:

1. Snij de champignons in partjes of plakjes.
2. Snij de paprika in reepjes.
3. Snij de mozzarella in dunne plakken.
4. Laat de maïs alvast uitlekken.

Bereiding:

1. Stel de oven in op grillfunctie op zo'n 200-250 graden.
2. Verhit een koekenpan zonder boter of olie en bak de spekreepjes in 5-8 minuten beetgaar.
3. Voeg de gesneden champignons toe in de koekenpan.
4. Leg ondertussen 2/5^e van de nacho chips op de bodem van een ovenschaal en strooi 2/5^e van de geraspte pittige kaas over de chips.
5. Plaats de ovenschaal voor 2-4 minuten in de oven totdat de kaas is gesmolten.
6. Voeg als laatste de paprika en maïs toe aan de koekenpan zodat ze op temperatuur komen maar niet bakken of koken.
7. Haal de ovenschaal uit de oven en verdeel de inhoud van de koekenpan over de ovenschaal.
8. Verdeel de rest van de nacho chips over de ovenschaal en verdeel de rest van de geraspte kaas over de chips.
9. Plaats als laatste de plakken mozzarella bovenop de nacho chips en de geraspte kaas.
10. Zet de schaal terug in de oven en laat de kaas smelten in zo'n 4-5 minuten.
11. Eet smakelijk!

Opmerkingen:

Normaal gesproken kun je met deze ingrediënten een portie nacho's maken voor 3-4 personen. Naar eigen inzicht aan te passen aan het aantal personen. Je kunt ook kiezen voor biefstukpuntjes in plaats van spekjes, een gesneden/gesnipperde ui toevoegen of nog een extra groene/gele paprika toevoegen voor een gevarieerde smaak.