



Pittige nachos met jalapeños



Ingrediënten

- 350 gram Henri Willig Chili kaas
- 1 pot Kesbeke Mexican Mix
- 300 gram Nacho's / tortillachips , hier is 300 gram gebruikt.
- 200 gram creme fraîche
- 1 pot salsa (zelf maken kan ook)
- 2 porties zelfgemaakte guacamole

Bereidingswijze

Nacho's zijn simpel, lekker en kun je als een snack maar ook zeker als een maaltijd nuttigen!

Strooi de chips in een ovenschaal of op een bakplaat. Rasp lekker veel kaas over de chips (200-400 gram kan makkelijk!). Om pittige nacho's te maken hebben wij dan ook de chili kaas gekozen.

Bak dit 6-8 minuten in de oven op 200 graden.

Haal uit de oven en strooi de uitgelekte kesbeke Mexican mix erover. Deze is fris én pittig dankzij het zuur en de jalapeño's.

Serveer met de creme fraîche, salsa en guacamole.

Hoe je de guacamole zelf maakt?

Ingrediënten:

2 avocado's (eetrijp)

1 gesnipperde kleine ui

1 fijngehakte kleine tomaat

Zout en peper naar smaak

fijngehakte koriander, een paar takjes naar smaak

ongeveer 20 ml limoensap

En eventueel een jalapeño peper als je hem pittiger wilt.

Halveer de avocado's, verwijder de pitten, lepel het avocadovruchtvlees uit de schil en doe het in een kom. Prak het avocadovruchtvlees met een vork fijn. Er mogen ook stukjes in blijven zitten, dan heeft het nog wat meer 'bite'.

Breng de avocado op smaak met wat zout en limoensap. Dit zorgt er trouwens ook voor dat de avocado niet bruin verkleurt.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Doe de fijngehakte tomaat, ui en koriander erbij en meng de guacamole. Voeg als laatst ook de jalapeño toe, maar proef voordat je de hele jalapeño er in doet tussendoor even of hij niet te pittig is.

Genieten maar!