



FAVORIETE WEEKENDGERECHT "LOADED NACHOS"

NODIG (4 - 6 PERS)

- 500 gram rundergehakt
- 1 gesnipperde ui
- 2 tenen geperste knoflook
- 1 el olie
- mexicaanse kruiden*
- 200 gram zwarte bonen
- 1 groene jalapeño in dunne schijfjes
- 300 gram maïs
- 2 zakken tortilla chips
- 1 rode paprika in blokjes
- 400 gram geraspte kaas
- 3 stengels lente ui in ringen
- 2 avocado in blokjes
- 6 tomaten in blokjes
- verse koriander

MEXICAANSE KRUIDEN:

- 1 el komijnpoeder
- 1 el gerookte paprikapoeder
- 2 tl gedroogde koriander
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el gedroogde oregano
- 1 el zout
- 2 tl kerriepoeder
- 1 tl peper/cayenne peper

DOEN

1. Fruit ui met knoflook in olie en voeg het gehakt toe, bak rul in ongeveer 8 minuten. Haal het overtollig vet weg (heel belangrijk). Voeg dan de Mexicaanse kruiden, tomatenpuree en knoflook toe. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Leg bakpapier op een ovenschaal en verdeel de helft van de tortillachips, de helft van het gerulde gehakt, de helft van jalapeño, maïs, zwarte bonen en de helft van de geraspte kaas.
3. Herhaal de vorige stappen. Zet ongeveer 15 minuten in de oven tot de kaas is gesmolten.
4. Haal uit de oven en verdeel de paprika, avocado, lente-ui, tomaten en koriander erover. Tot slot voeg je de crème fraîche toe. En nu... ..aanvulluh!



WWW.BONAPETIT.NU