

INGREDIËNTEN VOOR ÉÉN PERSOON

- 2/3 kopje bruine bonen uit blik
- 1/2 kopje maïs
- 1/2 rode paprika
- 1/2 kopje tomatenblokjes uit blik
- 1 mespunt gemalen komijnzaad
- 1 teentje knoflook
- 1 mespunt texmex kruiden
- Halve avocado
- 1 sjalotje
- Stukje rode chili
- 1 handje nacho chips
- 1 1/2 el crème fraîche
- 1 handje ijsbergsla in reepjes
- 1 el geraspte boerenkaas
- Koriander als garnering

DINER

FoodChallenge

80

MEXICAANSE NACHO SCHOTEL

BEREIDINGSWIJZE

- Snijd de chili peper doormidden, verwijder de zaadjes en snijd het onderste stukje af voor dit gerecht. Hoe meer je gebruikt, hoe scherper het gerecht zal worden;
- Snijd de ui en paprika in blokjes;
- Doe de crème fraîche in een passende pan en voeg de ui, knoflook, chili en paprika toe en warm ongeveer 7 min op. Daarna de specerijen en bonen erbij doen en nog even doorgaren;
- Maak de avocado schoon en snijd een helft in grove stukken. Bewaar de andere helft;
- Meng de avocado met de maïs en de tomaat;
- Voeg de avocado mix bij de bonen mix en roer goed door;
- Eventueel verder op smaak maken met peper en zout.