



Vegetarische nachos ovenschotel met Henri Willig kaas



Ingrediënten

- 1 zak Tortillachips
- 1 Henri Willig Daslookkaas
- 1 rode ui
- 2 bosui
- 1 Jalapeño peper
- 1 rode (punt) paprika
- 1 klein blikje maïs (uitgelekt)
- 1 klein blikje kidneybonen (afgespoeld en uitgelekt)
- 1 avocado (eetrijp)
- 0.5 Limoen
- Zout en peper
- Henri Willig Chef's selection roasted tomato dip
- 125 gram crème fraîche

Bereidingswijze

Deze vegetarische snack is lekker voor ieder moment!

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.

Zorg ervoor dat je de rode ui, lente ui, paprika en jalapeño's hebt gesneden. Denk bijvoorbeeld aan halve ringen en reepjes.

Rasp een royale portie kaas. Wij hebben hier onze Henri's Hero Daslook kaas gebruikt, maar ook lekker is bijvoorbeeld onze chilikaas, jonge goudse kaas of bijvoorbeeld kruiden-knoflookkaas.

Leg in een ovenschaal de tortillachips en strooi hier de rode ui, lente-ui, paprika, maïs, kidneybonen en jalapeño pepers eroverheen. Daarna verdeel je de kaas over de ovenschaal.

Zet de schaal in de oven tot de kaas in ongeveer 10 minuten gesmolten is.

Prak het vruchtvlees van de avocado fijn met een vork. Voeg hier wat limoensap aan toe en breng op smaak met peper en zout.

Vul verschillende schaaltes met de roasted tomato dip, avocado dip en crème fraîche. En serveer deze bij de ovenschaal met nacho's.

Dippen en smullen maar!