



Tex-Mex Nachos met Rode Chili Peper kaas



Ingrediënten

- 2.5 pond mager gemalen rundvlees
- 1 ui in blokjes gesneden
- 4 teentjes knoflook fijngehakt
- 2.5 eetlepels chilipoeder
- 14.5 ons tomaten in blik
- 9 ons kidneybonen uit blik, uitgelekt en gespoeld
- 4.5 ons tomatenblokjes met sap
- 1.5 kop runderbouillon
- 1 kop bier
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel gochujangpasta facultatief
- 1 eetlepel bruine suiker
- Zout en peper naar smaak
- 200 g Maïs tortilla's / Nachos
- 100 g Rode chilipeper kaas (Henri Willig Kaas)
- 2 gepureerde avocado's
- 51 tomaat in blokjes gesneden
- 0.5 rode ui in blokjes gesneden
- een snufje koriander
- 1 citroen
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Spice it up!

Instructies voor de chili:

Combineer het gehakt en 2 ½ eetlepel chilipoeder.

Bak in een grote pan het gehakt rul met ui en knoflook. Giet het vet af.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag en laat de chili onafgedekt 45-60 minuten sudderen, of tot de chili de gewenste dikte heeft bereikt.

Instructies voor de Nachos:

Voor de guacamole, meng de avocadopuree met een eetlepel limoen en breng op smaak.

Voor de pico de gallo, meng de tomaat en gehakte ui en koriander met een eetlepel limoen en breng op smaak met zout en peper.

Om de nacho's te serveren, leg je de maïstortilla's op een groot bord, strooi je de chili erover, rasp je de kaas erover (de kaas zal smelten door de hitte van de chili), voeg je de pico de gallo toe en in het midden leg je de guacamole en het is klaar om van te genieten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

Met dank aan onze Henri Willig kaasfan @efedefood voor dit heerlijke recept.

