



Vegetarische nachos ovenschotel



Ingrediënten

- 1 zak tortillachips
- 1 Henri Willig Koekaas met Daslook
- 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 Geroosterde Tomaat dip
- 125 gram crème fraîche

Trek in een smakelijke vegetarische snack? Zoek niet verder! Deze nacho ovenschotel is het antwoord op je knorrende maag. Met een kleurrijke mix van tortillachips, rode ui, lente-ui, paprika, maïs, kidneybonen, jalapeño pepers en een royale portie Henri's Hero Daslook kaas, brengen we smaak naar een hoger niveau.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- 2: Zorg ervoor dat je de rode ui, lente ui, paprika en jalapeño's hebt gesneden. Denk bijvoorbeeld aan halve ringen en reepjes.
- 3: 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.
- 4: 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.
- 5: Zet de schaal in de oven tot de kaas in ongeveer 10 minuten gesmolten is.
- 6: Prak het vruchtvlies van de avocado fijn met een vork.
- 7: Voeg hier wat limoensap aan toe en breng op smaak met peper en zout.
- 8: Vul verschillende schaaltes met de roasted tomato dip, avocado dip en crème fraîche. En serveer deze bij de ovenschaal met nacho's.

Hoe voorkom ik dat nacho's zompig worden in de oven?

Zorg dat je de nacho's pas vlak voor het bakken belegt met kaas en toppings. Bak ze kort en heet (ca. 10 min op 180–200°C) en vermijd natte ingrediënten zoals salsa of bonen direct op de chips – serveer die er liever apart bij.

Serveer- en variatietips:

- **Bijgerechten:** Deze ovenschotel is heerlijk in combinatie met guacamole, salsa, zure room of een frisse salade.
- **Soort kaas:** Er zijn meerdere kazen lekker voor bij de nacho's, denk aan oude kaas, kruidenkaas of chili kaas. Ze geven allemaal een volle smaak aan de ovenschotel.