



Hoofdgerechten

Huevos rancheros

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
160 gram ijsbergsla (fijngesneden)
1 rode chilipeper (fijngehakt)
400 gram tomatenblokjes (blik)
2 eetlepels munt (fijngehakt)
2 lente-uitjes (in ringen)
1/2 theelepel komijnpoeder
1/2 theelepel chilipoeder
handvol koriander
1 ui (gesnipperd)
2 lookteentjes
2 avocado's
1/2 limoen
4 tortilla's
boter
olijfolie

Bereidingswijze

Bak de ui glazig in olijfolie. Pers er de look bij en voeg de chilipeper toe. Bak 2 minuten mee. Voeg de tomatenblokjes en de kerstomaatjes toe, kruid met het chilipoeder, komijnpoeder, peper en zout en laat op een zacht vuur 20 minuten sudderen.

Haal het vruchtvlees uit de avocado's en snij in fijne blokjes. Meng er het limoensap, munt en de lente-uitjes onder en kruid met peper en zout.

Bak in wat boter spiegeleitjes van de eieren. Bak de tortilla's één voor één langs beide kanten in een pan met wat olijfolie. Leg ze op de borden. Schep er de tomatensaus op en werk af met een lepel avocadosalsa, ijsbergsla, een spiegelei en koriander. Kruid bij met peper.

