



Hapjes  
Bijgerechten

## Homemade nacho's

**Voor 4 personen.**

### Ingrediënten

100 gram kaas (belegen of cheddar, geraspt)  
1 groene chilipeper (in ringen)  
1 rode chilipeper (in ringen)  
2 lente-uitjes (in ringen)  
125 milliliters zure room  
150 gram tortillachips  
1 rode ui (in ringen)  
10 gram koriander  
2 tomaten

### Bereidingswijze

Verwijder de zaadjes van de tomaten en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.

Verdeel de tortillachips in een ondiepe ovenschaal. Verdeel er de uiringen, blokjes tomaat en chilipeper over. Bestrooi met de geraspte kaas.

Zet de ovenschaal op de barbecuegrill, sluit de barbecue en laat een 15-tal minuten bakken tot de kaas is gesmolten. Strooi de koriander en de lente-ui over de nachos en schep er de zure room op.

#### **Tip: slecht weer of geen barbecue met deksel?**

Zet de nachos dan 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.

### Keukenbenodigdheden

Barbecue

