

Nachos met guacamole en salsa / Nachos with guacamole and salsa



Guacamole

1 avocado
1 limoen
1 teentje knoflook
takjes verse koriander
versgemalen zwarte peper en
zeezout naar smaak

Nachos:

4 grote tortilla's

Mango/tomaten salsa

blikje mais waarvan 100 gram
blikje zwarte bonen 100 gram
1 lente ui, in fijne ringetjes
½ rood pepertje, fijngehakt
100 gram Roma tomaatjes, gehalveerd
½ grote mango, in blokjes
handje zwarte olijven, in ringetjes
takjes koriander, fijn gesneden
¼ theelepel gerookte paprika
versgemalen zwarte peper en zeezout

Begin met de guacamole

Halveer de avocado en schraap hem leeg.
Pers limoen & knoflook en snij de koriander fijn.
Breng op smaak met zout & peper en roer alles door elkaar maar niet te fijn.
Zet de guacamole dip in de ijskast tot alles klaar is.

Zo maak je mango/tomaten salsa

Was, pel en snij alle ingrediënten.
Doe mais, bonen, ui, peper in een schaal en voeg er tomaten, mango en olijven aan toe.
Breng de salsa op smaak met de fijngehakten koriander, paprika, zeezout en zwarte peper.
Zet het in de ijskast.

Zo maak je de halloween-nachos

Verwarm de oven voor tot 200°C

Steek 6 vleermuizen uit 1 tortilla, leg ze op bakpapier op bakplaat bak ze in 5 min. krokant.

Wij snijden driehoekjes uit de restanten tortilla en bakken ze mee, altijd handig iets extra!

Nachos met guacamole en salsa / Nachos with guacamole and salsa



Guacamole

1 avocado
1 lime
1 clove of garlic
sprigs of fresh coriander
freshly ground black pepper
sea salt to taste

Nachos:

4 large tortillas

Mango / tomato salsa

1 can of corn, 100g
1 can of black beans 100 grams
1 spring onion, in fine rings
½ red pepper, finely chopped
100 grams of Roma tomatoes, halved
½ large mango, diced
handful of black olives, in rings
sprigs of coriander, finely cut
¼ teaspoon of smoked bell pepper
freshly ground black pepper and sea salt

Start with the guacamole

Halve the avocado and scrape it empty.
Squeeze lime & garlic and finely chop the coriander.
Season with salt & pepper and stir everything but not too fine.
Put the guacamole in the refrigerator until everything is ready.

How to make mango / tomato salsa

Wash, peel and cut all ingredients.
Put corn, beans, onion, pepper in a bowl and add tomatoes, mango and olives.
Season the salsa with finely sliced coriander, bell pepper, sea salt and black pepper.
Put it in the refrigerator.

This is how you make the Halloween nachos

Preheat the oven to 200°C

Cut 6 bats from 1 tortilla, place them on baking paper on baking sheet and bake them crispy in 5 minutes.

We cut triangles from the remaining tortilla and bake them with them, always handy something extra!