

Functionele beschrijving

Nacho's met pulled chicken

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Nacho's met pulled chicken 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

glutenvrij, kip, mexicaans, oven

Nacho's met pulled chicken



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 40 min + 8 min oven

- 1 zak nacho chips naturel
- 300-400 gr. kipfilets
- geraspte kaas
- 2 paprika's
- 3 eetlepels BBQ-saus (ik gebruik Calvé 250 ml)
- 3 eetlepels ketchup
- 1 rode ui
- 1 blikje (150 gr) maïs
- 8-10 Cherry tomaatjes
- 1 bakje (250 gr) champignons (naar wens)

Bereiding

1. Verwarm de oven op 230 graden (met grill als dit mogelijk is). Breng een pan met water aan de kook en kook de kipfilets er in gaar in ca. 15 min. Hak ondertussen de ui en de paprika in stukjes. Fruit deze aan in een pan met een beetje olie. Voeg vervolgens de champignons toe en breng op smaak met een beetje peper en zout.
2. Haal de kip uit de pan en trek uit elkaar met twee vorken zodat je pulled chicken hebt. Meng de BBQ saus en de ketchup door de kip. Verdeel de helft van de nacho's over de bodem van een ovenschaal. Schep hier de gebakken groenten op. Laat de maïs uitlekken en verdeel ongeveer de helft over de groenten. En vervolgens ook de pulled chicken.
3. Dek af met de rest van de nacho's en bestrooi met de rest van de maïs. Snijd de tomaatjes in vieren en verdeel over de nacho ovenschotel. Bestrooi met kaas en grill de ovenschotel 8 minuten in de oven tot de kaas mooi gesmolten is.

Serveertip: Lekker met Sour Cream en Ijsbergsla