

Functionele beschrijving

Ovenschotel Nachos met bonen

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

Ovenschotel Nachos met bonen 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

mexicaans, oven, rund, vlees, glutenvrij

Ovenschotel Nachos met bonen



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 15 min. + 15 min oventijd

- 300 gr. Runder gehakt
- 1 zakje Santa Maria Taco seasoning mix
- 750 gr. Gemengde bonen (bijv mexicaanse mix)
- 150 gr. Maïs
- 150 gr. Nacho chips (naturel)
- 200 gr. Geraspte kaas
- 100 gr. Ijsbergsla
- 1 beker Crème Fraîche
- Zout en peper

Bereiding

Verwarm je oven voor op 200 graden. Vet een ovenschaal van ca. 30 x 20 cm in met wat boter. Verhit een scheutje olijfolie in een ruime hapjespan.

Bak het gehak rul met de Tex-Mex kruiden en voeg een klein scheutje water toe.

Laat de bonen en de mais uitlekken en voeg toe aan het gehakt.

Laat 10 minuten pruttelen op middelhoog vuur en schep regelmatig even om.

Doe de helft van het gehakt- en bonenmengsel in de ovenschaal. Leg hier de helft van de nacho chips overheen.

Strooi hier de helft van de geraspte kaas overheen.

Herhaal eenmaal met de rest van het bonenmengsel, de nacho chips en de geraspte kaas.

Zet de ovenschaal in het midden van je voorverwarmde oven.

Als de kaas helemaal is gesmolten zijn je nacho's uit de oven klaar.

TIP: Serveer eventueel met wat gesneden ijsbergsla en crème fraîche.