

Muchos Nachos

Aantal Personen	30	
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 8 grote zakken nacho chips (500 gr)• 1500 gr gehakt.• 1500 gr kipfilet• 600 gr belegen geraspte kaas• quacemole• salsa, uit een potje• chilipoeder• tomatenpuree en ketchup• tabasco• peper en zout• Mexicaanse kruiden voor vlees• fles rode wijn• paprika of Mexicaanse mix van groenten• eigen inbreng is hier zeer welkom! gooi erbij wat je lekker lijkt	

Bereiding

Gehakt

begin met het gehakt los te bakken, met zout, peper en wat Mexicaanse kruiden, voeg extra chilipoeder toe en wat tabasco. Een blikje tomatenpuree en een flinke scheut wijn.

Laat op een laag pitje lekker sudderen terwijl je de rest klaar maakt.

Kip

Snij de kip in erg kleine stukjes en bak wederom met zout, peper, chilipoeder, paprikapoeder en Mexicaanse kruiden op hoog vuur in een braadpannetje totdat ze gaar en lekker bruin is, voeg ook hierbij een klodder tomatenketchup en wat je verder nog nodig vind.

Verdeel de in blokjes gesneden paprika tussen de twee pannetjes en bak zeer kort even mee, de groente blijft lekker knapperig.

Ondertussen heb je de grill natuurlijk al voorverwarmd en in een ovenschaal een dikke bodem van tortillachips (eventueel kun je er een maistortilla onder leggen) alvast even voorverwarmd in de oven, leg aan de ene kant het gehakt, aan de andere kant de kip op de nachos en bestrooi het hele zaakje royaal met geraspte kaas. Even onder de grill tot alles lekker gesmolten is.

Een lekkere dikke klodder quacomole en desnoods creme fraiche erbij en klaar is je muchos nachos!

Serveertips: serveren met extra chips, extra quacomole en extra salsa.