

DINNERLY



Express+ Nachos met vegetarisch gehakt met kaussaus en frisse salade



binnen 20min



2 personen

Heb je zin in partyfood dat hartstikke snel klaar is? Wij ook! Tortillachips, mals vegan gehakt, gesmolten kaas en een frisse salade – wat wil je nog meer? Laat het feest maar losbarsten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g vegan gehakt ⁶
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200ml bechamel ^{1,7}
- 100g jonge geraspte kaas ⁷
- 2 tomaten
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 zakje tortillachips

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd ¹⁰
- 1el mayonaise ³
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan

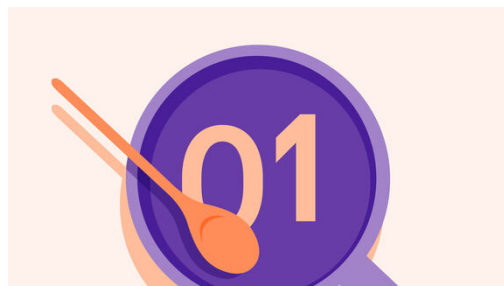
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

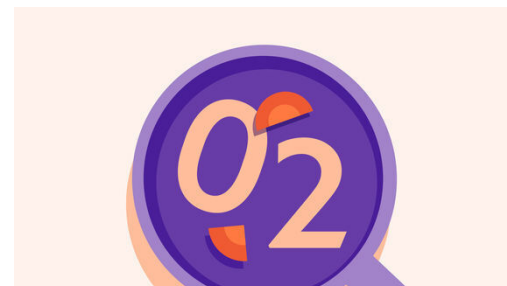
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1097kcal, vet 67.7g, koolhydraten 81.0g, eiwit 36.7g



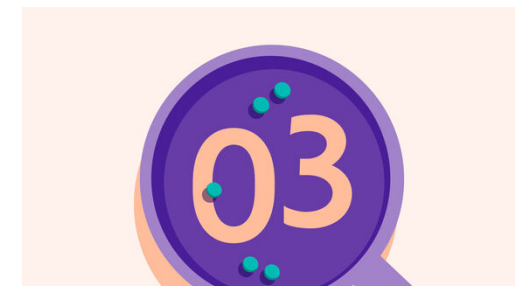
1. Gehakt rullen

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met ½el olijfolie. Voeg het **vegan gehakt** toe met een flinke snuf peper en zout en de **helft van het bouillonpoeder** en breek het met een spatel in grove stukken. Bak 2-4min zonder roeren, wentel om en bak nog eens 2-3min tot het **gehakt** gaar is. Haal de pan van het vuur en roer er 1el ketchup en 1el mayonaise doorheen.



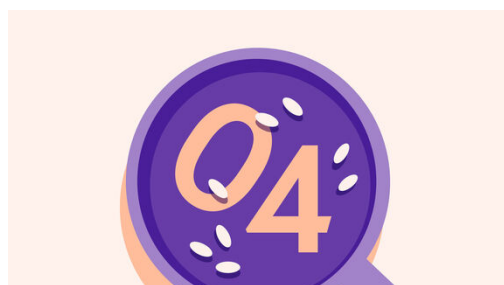
2. Kaussaus maken

Verwarm de oven met grillfunctie voor op 250°C. Verwarm een kleine kookpan op laag vuur en verhit de **béchamelsaus** ca. 1min. Houd **2el geraspte kaas** apart voor **stap 4**. Voeg de **rest van de kaas** met een **flinke snuf bouillonpoeder** toe aan de **béchamel** en roer ca. 2min tot de **kaas** gesmolten is. Voeg evt. 1-2el water toe als de **sous** te dik lijkt. (Zie ook **stap 6**.)



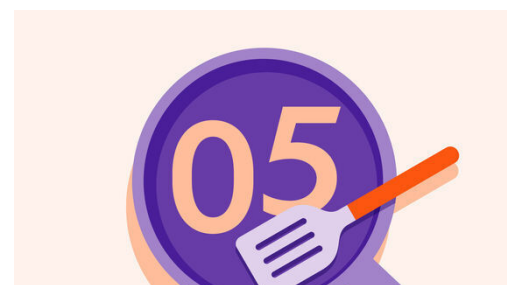
3. Salade maken

Snij de **tomaten** in grove blokjes. Halveer de **sla** in de lengte, verwijder de harde stronk en snij overdwars in brede repen. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd en een snuf peper en zout. Hussel de **tomaat** en **sla** om met deze **dressing** en zet even opzij.



4. Nacho's bakken

Verdeel de **tortillachips** over een bakplaat met bakpapier, bedek gelijkmatig met het **gehakt** en bedruppel met het **braadvocht**. Verdeel dan de **apart gehouden kaas** erover. Zet de plaat in de bovenste helft van de oven en grill 3-4min, tot de **kaas** gesmolten is. **Let op:** zorg dat het bakpapier niet tegen het grillelement aankomt, het kan namelijk vlam vatten.



5. Afmaken & serveren

Proef de **kaassaus** en kruid naar smaak met wat **bouillonpoeder** en peper. Haal de bakplaat uit de oven en verdeel de **salade** erover. Bedruppel met de **kaassaus**, of serveer 'm ernaast om te dippen.



6. Scherpe zaken

Bij tortillachips denken we aan Mexico en als we aan Mexico denken, denken we aan scherpe smaken. Als je wat extra pit in je nacho's wilt, kun je gedroogde chilivlokken toevoegen als je het gehakt over de chips verdeelt, of je kunt wat chilikruiden door de kaassaus roeren. Wat je maar lekker vindt!