



Nachos met kidneybonen en paprika

met kaassaus en salsa



20-30min



2 personen

Wat heb je nodig voor een echte fiesta? Afgezien van zonneschijn en goed gezelschap? Natuurlijk: fingerfood! En met de vegetarische droomcombo van vandaag van knapperige en heerlijk gegratineerde tortillachips met een topping van kidneybonen, paprika, wortel en een tomaten-koriander salsa, gaat het feest gegarandeerd los!

Wat je van ons krijgt

- 1 blik kidneybonen
- 1 groene paprika
- 1 rode ui
- 1 wortel
- 2 tomaten
- 10g verse koriander
- 1x tortillachips
- 50g geraspte jong belegen kaas⁷
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 100g geraspte cheddar⁷

Wat je thuis nodig hebt

- melk⁷
- boter⁷
- bloem¹
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- garde of staafmixer
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1013kcal, vet 51.4g, koolhydraten 93.7g, eiwit 38.6g



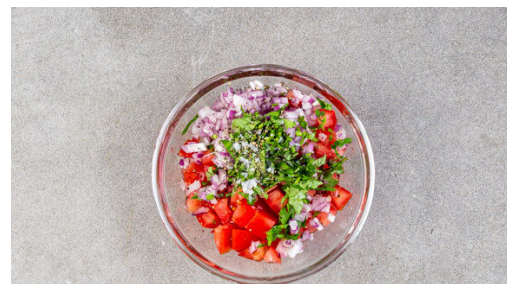
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Giet de **bonen** af in een zeef, spoel met koud water en laat uitlekken. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Halveer en pel de **ui**. Snijd **een helft** in dunne reepjes en hak de **andere helft** fijn. Schrob of schil de **wortel** en rasp 'em grof.



4. Nachos bakken

Herhaal deze stap tot de **tortillachips** en de **groenten** op zijn. Verwarm de **nachos** 8-9min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is. Draai het vuur lager als de **nachos** te donker worden.



2. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in blokjes. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Meng de **tomatenblokjes**, de **koriander** en de **gehakte ui** met 2el (wittewijn)azijn en een snuf zout en peper. **Tip:** houd je niet van rauwe **ui**, doe ze dan niet in de **salsa** maar voeg ze later toe aan de **nachos**.



5. Saus voorbereiden

Smelt 1el boter in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Roer 1el bloem erdoor met een garde. Voeg evt. wat meer boter toe als het mengsel te droog is. Bak de bloem 1-2min al roerende. Blus langzaam af met 200ml melk en roer voortdurend om klonten te voorkomen. Breng op smaak met **1/2tl paprikapoeder** en een snuf zout en peper.



3. Nachos voorbereiden

Verdeel **1/4e van de tortillachips** over een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met **1/3e van de geraspte jong belegen kaas**. Verdeel **1/3e van de kidneybonen**, **1/3e van de wortel**, **1/3e van de uireepjes** en **1/3e van de paprika** erover.



6. Saus afmaken

Breng de **saus** aan de kook en laat ca. 2min op medium tot hoog vuur indikken, roer regelmatig door. Neem de pan van het vuur en roer de **geraspte cheddar** erdoor, tot het gesmolten is. Proef en breng op smaak met zout, peper en **paprikapoeder**. Verdeel de **nachos** over borden, serveer de **salsa** erop en besprenkel met de **kaassaus**.