



Nachos met Gouda kaas



Ingrediënten

- 1 zak Tortillachips
- 300 gram Henri Willig jonge Gouda Kaas (ook lekker met oude schapen- , geiten- of koekaas)
- 2 potten Henri willig roasted tomato dip
- 12 takjes tijm / rozemarijn
- 12 stuks groene pepperoni pepers
- 12 stuks rawit pepers
- 3 stuks madam Jeanette pepers geel / rood

Bereidingswijze nachos met kaas

Maak je klaar voor een smakelijk gerecht met onze Henri Willig Nachos! Dit eenvoudige, maar heerlijke recept brengt de perfecte mix van knapperige tortillachips en gesmolten Goudse kaas, verrijkt met de unieke smaak van onze geroosterde tomaten dip. Of je nu een filmavond plant of vrienden uitnodigt, deze nacho's uit de oven zijn gegarandeerd een hit.

Bereidingswijze

- 1: De kaas grof raspen.
- 2: Tortillachips in een grote schaal schudden.
- 3: Roasted tomato dip en de geraspte kaas royaal over de tortilla chips verdelen.
- 4: Madame Jeanette pepers halveren en samen met alle andere pepers over de tortillachips garneren voor een kleurrijk resultaat.

Zelf nachos maken

Duik in de keuken en creëer jouw eigen heerlijke nacho's met onze Henri Willig kaas. Voeg wat kleur en pit toe met een verscheidenheid aan pepers en geniet van de rijke smaken die samenkomen in dit eenvoudige en smaakvolle gerecht. Perfect voor elke gelegenheid!