



## Vegetarische nachos ovenschotel met Henri Willig kaas



### Ingrediënten

- 1 zak Tortillachips
- 1 Henri Willig Daslookkaas
- 1 rode ui
- 2 bosui
- 1 Jalapeño peper
- 1 rode (punt) paprika
- 1 klein blikje maïs (uitgelekt)
- 1 klein blikje kidneybonen (afgespoeld en uitgelekt)
- 1 avocado (eetrijp)
- 0.5 Limoen
- Zout en peper
- Henri Willig Chef's selection roasted tomato dip
- 125 gram crème fraîche

## Bereidingswijze vegetarische nachos met kaas

Trek in een smakelijke vegetarische snack? Zoek niet verder! Deze nacho ovenschotel is het antwoord op je knorrende maag. Met een kleurrijke mix van tortillachips, rode ui, lente-ui, paprika, maïs, kidneybonen, jalapeño pepers en een royale portie Henri's Hero Daslook kaas, brengen we smaak naar een hoger niveau. Verwarm de oven voor, verdeel de ingrediënten over een ovenschaal en laat de kaas smelten tot perfectie. Serveer met heerlijke dips zoals roasted tomato, avocado, en crème fraîche. Dippen en smullen maar!

### Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- 2: Zorg ervoor dat je de rode ui, lente ui, paprika en jalapeño's hebt gesneden. Denk bijvoorbeeld aan halve ringen en reepjes.
- 3: Rasp een royale portie kaas. Wij hebben hier onze Henri's Hero Daslook kaas gebruikt, maar ook lekker is bijvoorbeeld onze chilikaas, jonge goudse kaas of bijvoorbeeld kruiden-knoflookkaas.
- 4: Leg in een ovenschaal de tortillachips en strooi hier de rode ui, lente-ui, paprika, maïs, kidneybonen en jalapeño pepers eroverheen. Daarna verdeel je de kaas over de ovenschaal.
- 5: Zet de schaal in de oven tot de kaas in ongeveer 10 minuten gesmolten is.
- 6: Prak het vruchtvlees van de avocado fijn met een vork.
- 7: Voeg hier wat limoensap aan toe en breng op smaak met peper en zout.
- 8: Vul verschillende schaaltes met de roasted tomato dip, avocado dip en crème fraîche. En serveer deze bij de ovenschaal met nacho's.

## Klaar om vegetarische nachos met kaas te maken?

Deze vegetarische nacho ovenschotel is een feest voor je smaakpapillen. Snel en simpel te maken, en perfect voor elk moment. Geniet van de knapperige chips, smeltende kaas en smakelijke dips. Eet smakelijk!