



Pittige nachos met jalapeños



Ingrediënten

- 350 gram Henri Willig Chili kaas
- 1 pot Kesbeke Mexican Mix
- 300 gram Nacho's / tortillachips , hier is 300 gram gebruikt.
- 200 gram creme fraîche
- 1 pot salsa (zelf maken kan ook)
- 2 porties zelfgemaakte guacamole

Bereidingswijze pittige nachos met jalapeños

Nacho's, wie houdt er niet van? Deze knapperige, cheesy lekkernij is een perfecte traktatie voor elke gelegenheid. Of je ze nu als snack of als volwaardige maaltijd wilt, nacho's passen altijd. En met onze twist van pittige jalapeño's wordt deze klassieker nog lekkerder. We gebruiken royale hoeveelheden Henri Willig chili kaas voor die extra pit. Het geheim zit in de Kesbeke Mexican mix die de nacho's fris en pittig maakt dankzij het zuur en de jalapeño's. Voeg een klodder crème fraîche, wat salsa en onze huisgemaakte guacamole toe, en je hebt een feest op je bord.

Bereidingswijze

- 1: Strooi de chips in een ovenschaal of op een bakplaat.
- 2: Rasp lekker veel kaas over de chips. Om pittige nacho's te maken hebben wij dan ook de chili kaas gekozen.
- 3: Bak dit 6-8 minuten in de oven op 200 graden.
- 4: Haal uit de oven en strooi de uitgelekte kesbeke Mexican mix erover. Deze is fris én pittig dankzij het zuur en de jalapeño's.
- 5: Serveer met de creme fraîche, salsa en guacamole.

Klaar om pittige nachos met jalapeños te maken?

Deze jalapeño nacho's zijn een smaakexplosie van knapperige chips, pittige kaas en heerlijke dips. Maak zelf eenvoudig de guacamole en bepaal zelf hoe pittig je het wilt maken. Dompel je chips en geniet van de combinatie van smaken. Het is nacho time!