NACHO'S MET PULLED BBQ CHICKEN, GUACAMOLE, TOMATENSALSA EN CRME FRA CHE



Eetmoment: Tussendoor, Diner
Behoefte: Makkelijk, Luxe, Comfortfood
Soort: Vlees

Het is zomervakantie en dat betekent dat we af en toe totaal niet op onze lijn letten. Gelukkig maar, want anders kon dit gerecht niet in je weekmenu voorkomen. Iedereen kent de klassieke nacho's wel, maar juist de barbecue chicken maakt deze variant tot een waar genot. Geniet met mate(n) en trek een lekker wijntje open! Soms mag dat! De bijpassende wijn vind je uiteraard bij ons in de winkel.

Benodigdheden voor 3-4 personen

Guacamole
- 2 rijpe avocado's
- Sap van een halve limoen
- halve rode ui, fijngesneden
- 1 rode peper, fijngesneden
- 3 el. koriander, fijngesneden
- 1 tl. zout
- 1 tl. peper
- Optioneel: 2 rode radijsjes, fijngesneden

Tomatensalsa
- 2 grote rijpe tomaten, in kleine blokjes gesneden
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- ve rode ui, fijngesneden
- komkommer, fijngesneden

- 1 rode peper, fijngesneden
- 2 a 3 el. koriander, fijngesnenden
- Sap van een halve limoen
- 1 tl. zout

Overig
- 1 zak nachos natural
- 150-200 gr. Engelse cheddar
- 300 gr. kippendijen
- 2 a 3 el. BBQ-saus

Bereiding:

1) Maak een begin met de tomatensalsa. Snijd de tomaten en komkommer in fijne blokjes. Snijd vervolgens de knoflook, rode peper, halve rode ui en koriander ook fijn en doe alles in een schaaltje. Voeg een eetlepel Extra Virgin olijfolie toe, sap van een halve limoen en wat zout. Zet dit koud in de koelkast.

2) Kruid de kippendijen met peper en zout en rooster ze, in een ovenschaal, in een voorverwarmde oven op 200 graden. Dit duurt zo'n 20 tot 30 minuten maximaal. Of gebruik de left-overs van het gerecht van een maand geleden (de hele geroosterde kip). Trek de kippendijen uit elkaar en doe de barbecue saus erbij. Zet de ovenschaal weer in de oven voor nog zo'n 5 tot 6 minuten.

3) Maak ondertussen de guacamole. Doe alle ingrediënten in een schaaltje en prak het tot een mooie homogene massa. Voeg eventueel naar smaak nog wat van de ingrediënten toe. Zet ook deze koud in de koelkast.

4) Doe de nacho's in een vuurvaste pan en rasp royaal de cheddar erover heen. Er mag oprecht veel kaas op zitten, want dat maakt het extra lekker! Zet de pan in de oven of op de barbecue op 200 graden en laat de chips knapperig worden en de kaas smelten. Voeg vervolgens de bbqsaus-kippendijen toe en zet de pan voor nog zo'n 5 minuten in de oven of op de barbecue.

5) Doe de crème fraîche in een schaaltje en zet alles op tafel. Genieten toch?

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Check Fat Baron Riserva White (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-reserva-white?_pos=3&_psq=fat&_ss=e&_v=1.0) in de webshop van de Bigondier en bestel.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.