

Mexicaanse Chilaquiles

Van origine een boeren ontbijtgerecht uit het Mexicaanse binnenland. Want, een stevige basis voor de dag en perfect om kliekjes in te verwerken. Wij maken 'm graag als hartig brunchgerecht, of appetizer. En het leuke is, je kunt eindeloos variëren met de ingrediënten. Zo heb je een rode (rojo) en een groene (verde) variant, afhankelijk van je basissaus. Wij gaan deze keer voor chilaquiles rojos.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Hartig
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	25 minuten

Van origine een boeren ontbijtgerecht uit het Mexicaanse binnenland. Want, een stevige basis voor de dag en perfect om kliekjes in te verwerken. Wij maken 'm graag als hartig brunchgerecht, of appetizer. En het leuke is, je kunt eindeloos variëren met de ingrediënten. Zo heb je een rode (rojo) en een groene (verde) variant, afhankelijk van je basissaus. Wij gaan deze keer voor chilaquiles rojos.

Bereidwijze

- Snijd de tortilla's in punten, verhit de olie in een diepe hapjespan en bak de chips in etappes bruin en knapperig. Keer ze ondertussen één keer. Laat ze uitlekken op keukenpapier en besprenkel met zout.
- Maak de salsa rojo (ofwel, je rode basissaus) door de tomaten, ui, jalapeño en knoflook in een keukenmachine of blender fijn te malen. Voeg 250 ml bouillon toe totdat je een egale saus hebt.
- Verhit 2 tl olie in een lage braadpan op medium hoog vuur, voeg de saus toe en laat 5 tot 10 min inkoken. Als je saus te dik is, voeg je nog wat extra bouillon toe en eventueel wat zout naar smaak.
- Voeg de tortilla's toe, roer voorzichtig en bak ongeveer 3 min mee. Verdeel daarna over een serveerschotel (of eet uit de pan) en je kunt losgaan met toppings!
- Kies bijvoorbeeld voor pulled chicken, een gebakken ei of frijoles refritos (gepureerde & gebakken bonenpuree – maak zelf of koop kant-en-klaar bij je lokale super). Maak af met gehakte koriander, dingesneden rauwe ui ringen en Mexicaanse kaas: queso cotija (als je het authentiek wil houden, kies anders voor zure room als vervanging). En een flinke schep salsa van Stonewall Kitchen mag natuurlijk niet ontbreken!

¡Disfrute de su comida!

TIP De Spicy Corn Relish van Stonewall Kitchen is mais zoals je 'm nog nooit geproefd hebt! Deze mais relish is geïnspireerd op the Southwest en voegt een leuke kick toe aan al je favoriete gerechten. De mais is mild van smaak met subtiele hints van chili & jalapeño pepers en combineert daarom goed met (én in!) heel veel gerechten. Een schep bovenop je chilaquiles is lekker natuurlijk, maar ook op een burger, in een tuna melt sandwich of over nacho's is dit een waanzinnig lekkere mais relish.

Ingrediënten

- plantaardige olie
- 12 zachte maistortilla's
- 4 Roma tomaten
- 1/2 grote gele ui
- 1 jalapeño peper
- 2 teentjes knoflook
- 300ml kippenbouillon
- 2 tl plantaardige olie
- zout & peper

accessoires