

Nachos met een Mediterrane twist

Geef je nachos eens een Mediterrane twist! Dit gerecht is heerlijk bij de borrel en is lekker om te delen.

Dit is een recept van Belazu.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Ovengerechten
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	60 minuten

Geef je nachos eens een Mediterrane twist! Dit gerecht is heerlijk bij de borrel en is lekker om te delen.

Dit is een recept van Belazu.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden en maak eerst je nachos met de wraps.
2. Smeer de wraps aan beide kanten licht in met olie uit het potje zongedroogde tomaten en bak 15 minuten in de oven. De wraps moeten knapperig zijn, maar let op dat ze niet aanbranden.
3. Haal uit de oven en laat afkoelen. Breek ze daarna in kleinere stukken, in de vorm van een nachochipje.
4. Verhoog de oventemperatuur naar 170 graden.
5. Maak nu de tomatensalsa. Laat de olie uit het potje zongedroogde tomaten uitlekken en vang het op in een schaaltje. Bewaar deze olie.
6. Snijd de zongedroogde tomaten en rode paprika in blokjes. Pers de knoflook en snijd de bosui in ringetjes. Plaats in een kom en roer om met wat olie van de zongedroogde tomaten.
7. Pureer de feta met wat van de tomatenolie en 1 eetlepel water met een staafmixer tot een luchtig mengsel.
8. Prak de bonen in een schaaltje, voeg de Aubergine Mezze toe en meng door elkaar.
9. Leg wat bakpapier op je ovenplaat en maak de nachos op. Begin met een laag chips, dan 1/3 van het mengsel met bonen en Aubergine Mezze. Strooi dan 1/3 van de kaas eroverheen. Maak zo drie lagen nachos.
10. Bak zo'n 15 minuten in de oven. Snijd in de tussentijd de peterselie fijn.
11. Haal uit de oven en bestrooi met de tomatensalsa, de feta, de olijven en peterselie.

TIP Houd je van pittig? Gebruik dan rode chili olie in plaats van de olie van de zongedroogde tomaten. Ook lekker met artisjokharten op olijfolie. Je kunt ook groentewraps gebruiken om de nachos mee te maken.

Ingrediënten

- 1 pak wraps
- 1 pot Aubergine Mezze van Belazu
- 1 potje zongedroogde tomaten
- 2 bosuitjes
- 1 rode paprika
- 1 teentje knoflook
- 200 gram feta
- 1 blikje cannellini bonen
- 300 gram geraspte cheddar kaas
- 100 gram groene olijven zonder pit
- Handje gesneden peterselie

accessoires