Onze winkel Eext

**Nachopan met guacamole**

6 personen

**Ingrediënten:**

**Nacho's:**

**Guacamole:**

* 3 avocado's
* 1,5 limoen
* 2 teentje knoflook
* 3 el olijfolie zout
* 1,5 rode ui
* 3 teentjes knoflook
* 1,5 rode paperika
* 1,5 rode pepers
* 600 g kidneybonen (blik, uitgelekt gewicht)
* 3 el olijfolie
* 1.5 tl gemalen komijn (komijn)
* 1,5 tl gemalen koriander
* 1,5 tl paprikapoeder
* 600 g cherrytomaatjes
* 1,5 el cacaopoeder
* 300 g nacho's
* 150 gram cheddar
* 150 g feta
* klein bosje radijzen
* 225 g zure room
* 1,5 limoen
* 1,5 handvol korianderblad
* zout

**Bereiden:**

1. Pel en snipper voor de nacho's de ui en knoflook. Maak de paprika schoon en snij in kleine blokjes. Maak de pepers schoon en hak ze fijn.
2. Giet de bonen af, spoel ze af en laat ze uitlekken.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Smoor de ui, knoflook, paprika en chili tot ze zacht zijn. Roer de kruiden erdoor tot ze beginnen te ruiken. Voeg tomaten, bonen en cacaopoeder toe, breng op smaak met zout en laat 8 tot 10 minuten sudderen tot het mengsel dikker wordt.
4. Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht). Verdeel de nacho's in een ovenschaal (ca. 25 cm ø of 20 x 30 cm) en schenk het bonenmengsel erop. Rasp de cheddar grof, verkruimel de feta en verdeel beide over de bonen.
5. Bak op het middelste rooster gedurende 20 tot 25 minuten, tot de kaas goudbruin is en het mengsel begint te borrelen.
6. Snijd intussen voor de guacamole de avocado's doormidden, verwijder de pitjes, verwijder het vruchtvlees van de schil en hak ze grof. Pers 2 eetlepels sap uit de limoen. Pel de knoflook en hak fijn.
7. Prak de avocadopulp met limoensap, knoflook en olie in een kom met een vork. Breng op smaak met zout.
8. Maak de radijsjes schoon en snijd ze in dunne plakjes.
9. Doe de room in een kom en Snijd de limoen in partjes.
10. Garneer de nacho's eventueel met guacamole, radijs en koriander. Serveer met partjes limoen, room (dit kun je ook over de nacho's schenken) en de rest van de guacamole