

Nachos Cheese

voor 6 personen.

Benodigdheden:

- 1 2 zakken Doroto's Nachos pittig.
- 2 350 gr runder gehakt.
- 3 ui groot of 2 a 3 klein.
- 4 1 eetl. gerookte paprikapoeder.
- 5 1 of 2 paprika's.
- 6 bouillonblokje / peper / zout.
- 7 pepertje.
- 8 2 plakjes oude kaas of geraspte kaas.
- 9 jalopalenapepers.

Bereiden:

- 1 Bak het gehakt rul met ui en paprika's, pepertje, gerookte paprikapoeder, peper, zout en bouillonblokje.
- 2 Vul de bodem van een schaal met het gehaktmengsel en spreidt de nachos erover.
- 3 Daarover heen de kaasplakken of geraspte kaas. (veel)
- 4 Ongeveer 20 min. In de oven, niet te heet.
- 5 Serveren me
 - 1 jalopalenos
 - 2 zure room.
 - 3 taco saus.
- 6 Het geheel serveren met Quace mole en sla.

Quacemole

soort 1:

- 1 1 of 2 rijpe geschilde avocado's.
- 2 sap van 1 of 2 citroenen.
- 3 uitje en knoflook erbij.
- 4 Alles pureren. **Klaar!!**

soort 2:

- 1 Als soort 1 maar dan met geraspte kaas erdoor.