



BBQ Nachos chicken

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 1 zak tortillachips
- 🇨🇦🇺🇸 4 plakjes cheddar
- 🇨🇦🇺🇸 2 tomaten
- 🇨🇦🇺🇸 2 bosuien
- 🇨🇦🇺🇸 1 kipfilet of 150 gr pulled chicken (zie recept)
- 🇨🇦🇺🇸 2 tl Mexicaanse kruiden
- 🇨🇦🇺🇸 lekker met guacamole en/of zure room

MATERIAAL: gietijzeren pan/aluminium bakje

ZO MAAK JE HET:

1. Steek je barbecue aan (je kunt ook de oven voorverwarmen op 180°C).
2. Snijd de tomaten, bosui en kipfilet in stukjes.
3. Breng de kipfilet op smaak met de Mexicaanse kruiden.
4. Je kunt de kip bakken op de barbecue of in een pan op het fornuis.
5. Verdeel een laag tortillachips over de bodem van een gietijzeren pan/aluminium bakje.
6. Verdeel hier wat cheddar, tomaat, bosui en gebakken kip overheen.
7. Daarna weer een laag tortillachips en daarna de rest van de cheddar, tomaat, bosui en kip.
8. Heb je nog een restje pulled chicken over, gebruik die dan.
9. Zet de pan op de barbecue, doe de barbecue dicht en laat dit ongeveer 10 minuten staan.
10. Lekker met guacamole en/of zure room.

TIP: Je kunt de nachos ook afbakken in de oven, ongeveer 10 minuten op 180°C.



Bron: lekkerensimpel.com