

Loaded nacho's met guacamole en salsa

totale tijd **30 min.** 20 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1933 kJ / 463 kcal

Vetten: **30,3 g** Eiwitten: **15,9 g**
Koolhydraten: **30,7 g**

INGREDIËNTE

N

8 porties

Nacho's

- 1** teentje knoflook
- 3 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
- 1 snufje** Versgemalen peper
- 1 snufje** komijn
- 250 g** biefstuk (entrecote)

Guacamole

- 50 g** kerstomaatjes
- 50 g** sjalotten
- 1** teentje knoflook
- 2 eetlepels** olijfolie
- 2** rijpe avocado's
- 2 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
- 1** limoen
- 10 g** verse koriander
- 1 snufje** komijn
- 300 g** nachochips
- 125 g** geraspte kaas - cheddar en/of mozzarella
- 100 g** kerstomaatjes
- 75 g** suikermais uit blik
- 50 g** ingemaakte rode uien
- 100 g** crème fraîche
- 100 g** tomatensalsa
- 100 g** Verse koriander

VOORBEREIDING

Stap 1

Rasp de knoflook fijn en meng het met sojasaus, peper en komijn. Marineer hierin de biefstuk gedurende 10 minuten. Grill dan gedurende 4 minuten per kant op een gloeiend hete grillpan. Als alternatief kun je ook een gewone pan gebruiken met een beetje olie erin. Laat de biefstuk 5 minuten rusten voordat je deze in dunne reepjes snijdt.

Stap 2

Voor de guacamole: Snijd de tomaten, sjalotten en knoflook fijn. Doe dit in een vijzel met olijfolie en meng het wat voordat je de blokjes avocado toevoegt. Stamp het een beetje en breng het op smaak met sojasaus, limoensap, gehakte koriander en komijn

Stap 3

Leg de nachochips op een bakplaat of in een braadpan. Doe de kaas erop en zet het 5-6 minuten in een voorverwarmde oven (180 graden) tot de kaas gesmolten is.

Stap 4

Beleg de nacho's met de dunne biefstuk reepjes, guacamole, gehalveerde tomaten, mais, ingelegde uien, crème fraîche, salsa en verse koriander.