



BBQ NACHOS

Ingrediënten:

4 plakken cheddar kaas
1 ½ rode ui (½ voor garnering,
½ in de guacamole en ½ bij het
gehakt)
bosui
1 avocado
1 jalapenos peper
1 zak nachos
Sap van ½ citroen
BBQ saus
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigdheden:

Hittebestendige schaal
Staafmixer of vijzel
Bakpapier

Kamado set up:

Indirecte hitte

Start met het maken van je guacamole. Hiervoor doe je de avocado, de rode ui, zout, citroensap en 4 schijfjes jalapenos peper in een maatbeker en maak je met de staafmixer hier een glad geheel van. Je kunt ook eventueel al je ingrediënten met een vijzel fijn maken.

Start met het maken van je guacamole. Hiervoor doe je de avocado, de halve rode ui, zout, citroensap en 4 schijfjes jalapenos in een maatbeker en maak je hier met de staafmixer een glad geheel van. Je kunt ook eventueel al je ingrediënten met een vijzel fijn malen.

Bak vervolgens het gehakt samen met een halve gesnipperde rode ui. Haal het gehakt van de Kamado wanneer het mooi bruin is gebakken.

Snijd ondertussen de bosui en de jalapeno peper in dunne ringen en zet deze aan de kant.

Pak een hittebestendige schaal en leg hier een vel bakpapier in. Leg hier eerst een bodem nacho chips in en bouw vervolgens je lagen op met gehakt, bosui, BBQ saus en kaas. Herhaal deze stap nogmaals maar leg nu ook de jalapenos peper en rode ui op de bovenste laag.

Leg dit geheel op de Kamado tot de kaas goed is gesmolten.

Haal de schaal van de Kamado en top af de zelfgemaakte guacamole.

Eet smakelijk!