

Mexico Plato

Boodschappenlijstje:

200 gram tortillachips, smaak nachocheese
1 grote rode ui
2 vleestomaten
150 gram maïs (blik)
20 plakjes jonge kaas (ongeveer 150 gram)

Wat je nodig hebt: 4 vuurvaste bordjes, blikopener, snijplank, mes, oven, zeef of vergiet.

- 1 Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
- 2 Maak de rode ui schoon en snipper hem.
- 3 Was de tomaten en snijd ze in vieren. Haal het kroontje er vanaf en haal het zaad uit de partjes. Snijd het vlees van de tomaten in kleine blokjes.
- 4 Laat de maïs goed uitlekken.
- 5 Verdeel de chips over de vuurvaste bordjes.
- 6 Strooi wat rode ui, tomaten en maïs over de chips, zoveel als je lekker vindt.
- 7 Verdeel de kaas over de bordjes met chips.
- 8 Zet de bordjes ongeveer 5 minuten in de oven. Net zo lang tot de kaas helemaal gesmolten is.

Let op: de bordjes zijn heet als ze uit de oven komen!