

Ingrediënten voor 6 personen

400 g Emmi fondü 600 g nacho
chips 2 avocado's 4 tomaten
1 rode ui, gesnipperd 2
limoentjes 10 g platte peterselie,
fijn gesneden

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Mexicaans
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Kaasfondue nacho schotel

Deze nacho schotel met kaassaus van Emmi Kaasfondü is perfect in combinatie met een heerlijke frisse salsa die je zelf maakt! Nacho's zijn de ultieme comfort food! Zet de schotel op tafel tijdens een borrelavond met vrienden.

Hulpmiddelen

Grote schaal

Bereidingswijze

1. Laat de Emmi fondü smelten in een sauspan op laag vuur. 2. Haal de avocado's uit de schil, ontdoe van de pit en snijd in kleine blokjes. Snijd het hart van de tomaten uit de tomaten en snijd de tomaten ook in kleine blokjes. Doe dit samen in een kommetje met de gesnipperde ui, sap van de limoenen en de peterselie. 3. Leg de nacho chips op een grote schaal. Schenk de fondü over de nacho's en verdeel de salsa over het geheel. Garneer met extra peterselie of koriander.