

Pulled pork nacho's



Ingrediënten:

- » 500 gram pulled pork
- » 1 grote zak tortilla's (naturel smaak)
- » 200 gram jonge kaas/ cheddar
- » 2 jalapeno pepers
- » 1 rode ui
- » 250 ml crème fraîche (doe hier ook een beetje bbq kruiden doorheen)
- » 1 tomaat
- » 2 avocado's (of guacamole)
- » 1 limoen

Als je geen kant en klare pulled pork hebt of nog over hebt van een vorige BBQ sessie – maak dan nieuwe pulled pork.

Snijd de rode ui en jalapeno pepers in kleine ringen en de tomaat in kleine blokjes. Leg in de skillet (gietijzeren BBQ pan) / ovenschaal eerst bakpapier of butcherspaper. Doe vervolgens hier een laag tortillachips op en leg daarop een deel van de pulled pork / rode ui / geraspte kaas / pepers. Herhaal dit totdat jouw skillet / ovenschaal goed gevuld is. Plaats de skillet / overschaal in de BBQ voor ongeveer 15 min, totdat de kaas gesmolten is en de tortilla's knapperig zijn. Zorg voor een BBQ temperatuur van ongeveer 180 °C. Bestrooi de tortilla's met de tomaat. Rasp de schil van de limoen en serveer met de crème fraîche en de geprakte avocado (of guacamole). Snij de limoen in kwartjes en leg deze erbij.