



Zelfgemaakte nacho's

Krokante maïsdriehoekjes, zelf gebakken in de frituur. Heerlijk bij guacamole of salsa voor een geslaagd Mexicaans avondje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

150 gr maïsmeeel (masa harina)
100 gr gewone tarwebloem
1 kl zout
150 ml lauw water
zonnebloemolie om te frituren
extra zout om te bestrooien

Bereidingswijze

- 1.** Zeef het maïsmeel, de tarwebloem en het zout samen in een ruime kom.
- 2.** Voeg het lauwe water geleidelijk toe en kneed met de hand of met de deeghaken van de mixer gedurende 5 minuten tot een soepel, niet-plakkerig deeg. Voeg indien nodig een scheutje extra water toe.
- 3.** Verdeel het deeg in twee gelijke porties en rol elke portie zo dun mogelijk uit (ongeveer 2 mm) op een licht met bloem bestoven werkvlak.
- 4.** Snijd het uitgerolde deeg met een pizzasnijder of scherp mes in driehoekjes van ongeveer 5 cm.
- 5.** Verhit de olie in een ruime kookpot of frituur tot 180 graden Celsius.
- 6.** Bak de driehoekjes in kleine porties gedurende 1 tot 2 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn. Schep ze regelmatig om.
- 7.** Schep de gebakken nacho's uit de olie met een schuimspaan en laat uitlekken op een vel keukenpapier.
- 8.** Bestrooi onmiddellijk met een snufje zout en dien warm op.

Tip

Gebruik bij voorkeur masa harina, het traditionele Mexicaanse maïsmeel dat gemaakt is van geweekte maïs. Gewoon maïsmeel geeft een minder authentieke smaak en structuur. Werk snel nadat het deeg uitgerold is, zodat het niet uitdroogt en scheurt bij het snijden.

Lekker met

Guacamole, tomatensalsa of zure room

Dranktip

Een frisse Mexicaanse lager, een margarita of een glas limonade met limoen passen perfect bij deze nacho's.