

NACHO'S



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Besc Chimichurri
kruidenmix 450g



Besc Salsa met grove
tomatenstukjes 1000g

INGREDIËNTEN

10 

- 500 g nacho's
- 500 g pulled beef
- 250 g Besc Salsa met grove tomatenstukjes
- 250 g kaas, geraspt
- 100 g crème fraîche
- 50 g Besc Chimichurri
- 15 g bosui, gesneden
- 15 g koriander, blaadjes
- 3 dl kaassaus
- 10 st desembollen

BEREIDINGSWIJZE

Snijd van de desembollen de kap af en hol uit. Verwarm de oven voor op 190 °C. Breng de pulled beef op smaak met chimichurri. Vul de bollen met een deel van de nacho's. Garneer met pulled beef, salsa, kaassaus en geraspte kaas en herhaal dit meerdere malen. Sluit af met pulled beef en geraspte kaas. Bak de bollen in de oven gedurende 7 minuten af. Garneer met de salsa en werk af met crème fraîche, bosui en korianderblaadjes.