

Nachos met pulled chicken



Ingrediënten

Voor 4 personen.

Tortilla chips
2 kipfilets
1 rode ui
150 gram gemixte geraspte kaas
3 stengels lente ui
Zakje burrito voor kip kruiden

Bereiding

Breng water aan de kook en doe hier de kipfilets in voor ongeveer 20 minuten. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snipper de rode ui en de lente ui in ringetjes.

Als de kip gaar is, doe je deze in een kom en maak er, met de mixer met gardes, 'sliertjes' van. Dit werkt het beste als de kip nog heet is.

Verwarm in de pan een beetje olie en bak de ui glazig. Voeg water en de kruiden toe en breng dit aan de kook. Voeg hier de pulled chicken aan toe en verwarm het.

Leg de tortilla chips in een ovenschaal en verdeel hier de kip overheen. Strooi de kaas erover en zet voor 10 minuten in de oven.

Strooi de gesneden lente ui erover.

Lekker met tomatensalsa, guacamole en een beetje crème fraîche.

Eet smakelijk!