Elvea, een feest uit Italië

Nachoschotel

Ingredienten voor Personen

200 g	tortillachips natuur
100 g	Parmezaanse kaas
1	rode paprika
1	rode ui
2 stengels	lente-uitjes
100 g	maïs uit blik
1 blik	ELVEA Cubetti Verse Groenten

Bereiding

Doe de nacho's in een vuurvaste schaal. Rasp er een beetje kaas over en plaats ze 10 minuutjes in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Snijd de paprika en de rode ui in kleine blokjes. Hak de lente-ui fijn.
Haal de nacho's uit de oven en lepel er een deel van de rode ui, alle fijngehakte groentjes en de maïs over. Zet de nacho's nog een vijftal minuutjes terug in de oven.

Meng de rest van de rode ui met de cubetti met verse groenten. Kruid met peper en zout. Doe in een dipschaaltje.

Serveer de nacho's samen met de dipsaus.

Recept info: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'