



Chilaquiles rojos

Geliefd Mexicaans ontbijt van knapperige tortillachips die zacht worden in een pittige tomatensaus, afgewerkt met room, kaas en ui. Vaak met een gebakken ei bovenop.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 maïstortilla's, in driehoeken gesneden
- 5 rijpe tomaten
- 2 gedroogde guajillo of ancho pepers
- 1 ui, gehalveerd
- 2 teentjes look
- 500 ml kippen- of groentebouillon
- 4 eieren
- 100 gr verse witte kaas (feta of queso fresco)
- 100 ml zure room

0,5 rode ui, in dunne ringen
Verse koriander
Zonnebloemolie om te frituren
Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Frituur de tortilladriehoeken in hete olie tot ze goudbruin en knapperig zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier.
2. Verwijder de zaadlijsten uit de gedroogde pepers en week ze 10 minuten in warm water.
3. Kook de tomaten, halve ui en look enkele minuten tot de tomaten zacht zijn.
4. Doe de tomaten, ui, look en geweekte pepers in een blender met een scheutje bouillon en mix tot een gladde saus.
5. Verhit een lepel olie in een ruime pan, giet de saus erin en laat enkele minuten inkoken; breng op smaak met zout en voeg de rest van de bouillon toe.
6. Bak ondertussen de eieren spiegelend of naar keuze.
7. Schep de knapperige tortillachips vlak voor het serveren door de warme saus zodat ze net zacht worden maar niet papperig.
8. Verdeel over de borden en werk af met verkruimelde kaas, zure room, rode ui, verse koriander en een gebakken ei bovenop.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)