



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'	25'	4	Ontbijt

Ingrediënten

- 8 maïstortilla's, in driehoeken gesneden
- 2 gedroogde guajillo- of anchopepers
- 5 rijpe tomaten
- 1 ui, gehalveerd
- 2 teentjes knoflook
- 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
Een handvol verse koriander
Zonnebloemolie om te frituren
Zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Frituur de tortilladriehoeken in ruim hete zonnebloemolie tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en zet apart.
- 2.** Verwijder de steeltjes en zaadlijsten uit de gedroogde pepers en week ze 10 minuten in warm water. Giet het weekwater af.
- 3.** Breng een pan water aan de kook en kook de tomaten, de gehalveerde ui en de knoflook gedurende 8 minuten tot de tomaten volledig zacht zijn. Giet af.
- 4.** Doe de gekookte tomaten, ui en knoflook samen met de geweekte pepers en een scheutje bouillon in een blender. Mix tot een gladde saus.
- 5.** Verhit 1 eetlepel olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Giet de saus erin en laat 3 tot 4 minuten zachtjes inkoken. Voeg de resterende bouillon toe, breng op smaak met zout en laat nog 5 minuten pruttelen.
- 6.** Bak ondertussen de eieren spiegelend in een aparte pan met een klein beetje olie.
- 7.** Schep de knapperige tortillachips vlak voor het serveren door de warme saus en roer voorzichtig om. Laat 1 tot 2 minuten in de saus trekken zodat de chips net zacht worden maar niet papperig.
- 8.** Verdeel over de borden en werk af met verkruimelde kaas, een lepel zure room, dunne ringen rode ui en verse koriander. Leg een gebakken ei bovenop en serveer meteen.

Tip

Schep de tortillachips pas op het allerlaatste moment door de saus. Hoe langer ze in de saus liggen, hoe zachter en pappiger ze worden. Voor de authentieke textuur wil je chips die net zacht zijn maar nog een lichte beet hebben.

Lekker met

Serveer met zwarte bonen of herschudde bonen als stevig ontbijt of stevige brunch.

Dranktip

Een glas vers sinaasappelsap of een licht kruidige tomatensap past uitstekend bij de pittige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**