



## Huevos rancheros (Mexicaanse eieren op tortilla)

*Klassiek Mexicaans ontbijt met gebakken eieren op een warme tortilla, overgoten met een pittige tomaten-chilisaus. Stevig en vullend om de dag mee te starten.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>2</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

4 eieren  
2 maïstortilla's  
400 gr tomatenblokjes uit blik  
1 ui  
2 teentjes look  
1 jalapeñopeper

1 tl komijnpoeder  
200 gr bruine bonen uit blik  
50 gr geraspte kaas  
2 el olijfolie  
1 handvol verse koriander  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Snipper de ui fijn en pers of hak de look. Snijd de jalapeño klein en verwijder eventueel de zaadlijsten voor een mildere saus.
2. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan en fruit de ui glazig, voeg dan de look, jalapeño en komijn toe en bak nog een minuut mee.
3. Giet de tomatenblokjes erbij en laat de saus op middelhoog vuur 10 minuten pruttelen tot ze indikt. Breng op smaak met peper en zout.
4. Warm de bruine bonen apart op met een snuf zout en plet ze grof met een vork tot een ruwe puree.
5. Verhit de rest van de olie in een aparte pan en bak de eieren zonnig, zodat de dooiers nog zacht blijven.
6. Warm de maïstortilla's kort op in een droge pan tot ze soepel zijn.
7. Leg elke tortilla op een bord, verdeel er de geplette bonen over en schik de gebakken eieren erbovenop.
8. Lepel de warme tomaten-chilisaus rond en over de eieren en bestrooi met geraspte kaas.
9. Werk af met grof gehakte koriander en dien meteen warm op.