



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
10'	20'	2	Wereldkeuken

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 eetlepel 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.