



Chilaquiles verdes met ei

Knapperige tortillachips die kort meesudderen in een frisse groene tomatillosaus, afgewerkt met een gebakken ei en room. Een geliefd Mexicaans brunchgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 6 maïstortilla's
- 400 gr tomatillo's uit blik (of groene tomaten)
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 1 groene peper
- 1 handvol verse koriander
- 2 eieren
- 50 gr fetakaas of queso fresco
- 3 el zure room

4 el zonnebloemolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de tortilla's in driehoekjes. Verhit de zonnebloemolie in een pan en bak de driehoekjes in porties goudbruin en krokant, laat ze uitlekken op keukenpapier.
2. Doe de tomatillo's, een halve ui, de look, de groene peper en de koriander in een blender en mix tot een gladde groene saus.
3. Verhit een lepel olie in een ruime pan en laat de groene saus een paar minuten inkoken tot ze wat dikker wordt. Breng op smaak met peper en zout.
4. Schep de krokante tortillachips door de warme saus en meng voorzichtig, zodat ze net bedekt raken maar niet volledig zacht worden.
5. Bak in een aparte pan de eieren zonnig.
6. Verdeel de chilaquiles over twee borden en leg op elk bord een gebakken ei.
7. Snijd de resterende halve ui in dunne ringen en strooi die eroverheen.
8. Werk af met verkruimelde feta, een lepel zure room en wat extra koriander en dien meteen op.

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