



Chilaquiles verdes met ei

Knapperige tortillachips die kort meesudderen in een frisse groene tomatillosaus, afgewerkt met een gebakken ei en zure room. Een geliefd Mexicaans brunchgerecht dat je in minder dan een halfuur op tafel zet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

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

3 eetlepels zure room
4 eetlepels zonnebloemolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de tortilla's in driehoekjes. Verhit de zonnebloemolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur en bak de driehoekjes in porties goudbruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en zet apart.
2. Snijd de halve ui doormidden: gebruik de ene helft voor de saus en snijd de andere helft in dunne ringen voor de afwerking.
3. Doe de tomatillo's, de helft van de ui, de knoflook, de groene peper en de koriander in een blender en mix tot een gladde groene saus.
4. Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een ruime pan op middelhoog vuur en laat de groene saus 4 tot 5 minuten zachtjes inkoken tot ze iets dikker wordt. Breng op smaak met peper en zout.
5. Schep de krokante tortillachips door de warme saus en meng voorzichtig zodat ze net bedekt raken maar niet volledig zacht worden.
6. Bak ondertussen in een aparte koekenpan de eieren zonnkant op met een beetje olie.
7. Verdeel de chilaquiles over twee borden en leg op elk bord een gebakken ei.
8. Strooi de uienringen erover en werk af met verkruimelde feta, een lepel zure room en wat extra verse koriander. Dien onmiddellijk op.

Tip

Voeg de tortillachips pas op het allerlaatste moment door de saus en dien onmiddellijk op. Hoe langer de chips in de saus liggen, hoe zachter ze worden. Hou je van wat meer bite, dan mag je ze zelfs pas op het bord door de saus scheppen.

Lekker met

Serveer met extra zure room en een partje limoen aan de kant.

Dranktip

Een glas vers geperst sinaasappelsap of een lichte Mexicaanse lager past perfect bij dit brunchgerecht.