**Hard Rock Café Nachos**

Voor 4 Personen

Ingrediënten:

85g Tortilla Chips

2/3 cup Geraspte Kaas (Cheddar, Mozzarella)

¼ cup Zure Room

¼ cup Guacamole (of schijfjes Avocado)

½ cup dubbel gebakken Bonen of hele Zwarte Bonen (zonder vocht)

1 kleine Tomaat (ontzaad en in blokjes gesneden)

½ cup Bos Uien (gehakt)

Optioneel: plakjes Olijf (zwart of groen)

Optioneel: witte of rode Uien (in blokjes)

Optioneel: Jalapeño Pepers (gehakt)

Bereidingswijze:

1. Zet uw grill op hoog om voor te verwarmen. Verwarm de bonen in een kleine sauspan op een laag pitje tot ze pruttelen. Verwijder ze van de warmte bron.
2. Leg de helft van de chips in één laag op een oven bestendige plaat en bedek ze met de helft van de geraspte kaas. Leg voorzichtig de rest van de chips over deze basis laag en bedek deze met de rest van de kaas.
3. Plaats uw grillplaat voor een aantal minuten onder de grill totdat de kaas gesmolten is. Haal de grillplaat voorzichtig uit de oven en verdeel de bonen over de chips. Voeg alle overige ingrediënten toe, welke u hier wilt gebruiken.
4. Laat lepels avocado op uw nachos vallen of besprenkel met blokjes avocado. Voeg de zure room toe in kleine blubjes, en besprenkel de chips met de blokjes tomaat.
5. Serveer uw heerlijke nachos op dezelfde schaal waarop ze zijn voorverwarmt. Iedereen kan zichzelf voorzien door de nachos te pakken.