**Huevos Rancheros**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

1 rode jalapeiiopeper

3 grote tomaten, fijngehakt

1 uitje, gehakt

1 teen knoflook, geperst

1 el verse koriander, gehakt

3 el olie

8 maïstortilla's

8 eieren

**Bereidingswijze:**

Rooster de pepers door ze met een tang boven het gasvuur te houden, of door ze plat te maken en onder een voorverhitte grill te leggen, totdat het vel geblakerd en gebarsten is. Laat ze in een plastic zak afkoelen en schraap het vel eraf. Gooi de zaadjes weg en hak ze fijn. Voor de tomatensaus mengt u tomaten, ui, knoflook, koriander en de peper in een pannetje. Breng dit aan de kook en laat het 10 minuten pruttelen, of totdat het is ingedikt. Verhit de olie in een koekenpan en bak de

tortilla's één voor één totdat ze door en door warm en knapperig zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken en houd ze warm. Bak een paar eieren

per keer in de in de pan achtergebleven olie. Leg 2 tortilla's op elk bord. Garneer ze met de tomatensaus en 2 eieren. Serveer ze direct met

bijvoorbeeld dubbelgebakken bonen.