**Nacho's met en Bonen**

**Ingrediënten:**

3 tomaten, fijngehakt

1 rood uitje, fijngehakt

3 eetlepels gehakte verse koriander

1 rood pepertje, fijngehakt

2 blikken (elk 400g) rode kidneybonen, gespoeld en uitgelekt

2 zakken (elk 230 g) maïschips

250 g geraspte kaas

1 grote avocado

90 g zure room

2 lente-uitjes, fijngehakt

**Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 180°C (stand 4). Meng tomaten, ui, koriander en pepertje in een kom. Breng de bonen in een pan water aan de kook. Laat ze

uitlekken en doe ze terug in de pan. Voeg 75 g van het tomatenmengsel toe en bak het al roerend 5 minuten. Leg het bonenmengsel op een bakplaat en bedek het met de chips. Strooi de kaas erover en bak het 3-5 minuten, totdat de kaas is gesmolten. Schep het resterende tomatenmengsel over de gesmolten kaas; prak de avocado grof en leg hem er bovenop met een lepel zure room en de lente-uitjes. Voor 4 personen