Mexicaanse nachos

met Vita+ Havermout

Aperitiefhapje Snack Vegetarisch

4 personen



Ingrediënten

- 8 sneetjes oud Vita+ Havermout brood
- Arachideolie
- Mexicaanse kruiden

1. Verwijder de korst van het brood en snijd de sneden brood in driehoeken.
2. Bak de driehoekjes in ruim voldoende arachideolie.
3. Laat uitlekken en meng goed met de Mexicaanse kruidenmengeling.
4. Serveer deze “nachos” bij bv. chili con carne en zure room, guacamole of een kaasdip.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.