



Huevos rancheros uit de oven

Beschrijving

Dit recept komt ook uit de delicious. van april 2015. Ik was het recept al ergens anders tegengekomen, maar deze versie met bakjes van tortilla uit de oven ziet er ook erg leuk uit. Wij hebben het als hoofdgerecht gegeten, 2 bakjes per persoon, maar met 1 bakje per persoon als lunchgerecht lukt het ook prima. In Mexico eten ze dit trouwens als ontbijt.

Wel vond ik dat de hoeveelheid chorizo wat groot was en de hoeveel groenten wat weinig. De volgende keer maak ik het met de helft van de chorizo en 2 gele paprika's, zoals nu ook in mijn recept staat.

De zure room, die erbij geserveerd wordt, was ik helaas vergeten te kopen, maar met ricotta was het ook erg lekker. Lekker erbij was Santa Maria Green Jalapeño Relish, te koop bij Jumbo (Waterwijk).

Aantal personen

3 of 6

Ingrediënten

- 6 bloemtortilla's
- 1 eetlepel olijfolie + extra om de schaaltes in te vetten
- 1 ui
- 1 rode ui
- 100 gram gedroogde chorizo
- 1 blik cannellini bonen (blik 400 gram)
- 1 blik zwarte bonen (blik 400 gram)
- 1 verse jalapeño peper, of 2 eetlepels uit een potje
- 2 gele paprika's
- zout en peper naar smaak
- 1 blik tomatenblokjes (blik 400 gram)
- 6 eieren
- zure room of ricotta voor erbij
- eventueel Santa Maria Green Jalapeño Relish of andere salsa

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- bolzeef
- koekenpan

- kwastje
- 6 ovenvaste schaaltes waarin de tortilla past
- oven

Bereidingstijd

20 minuten + 20 minuten oventijd

Bereiden

Verwarm de oven voor 200°C. Schil de uien en snijd deze fijn. Snijd de chorizo in kleine blokjes. Snijd de peper doormidden, verwijder eventueel de zaadjes, mocht je het iets minder pittig willen hebben, en snijd de peper fijn. Of snijd de peper uit het potje fijn. Snijd de paprika's in de lengte doormidden, verwijder de zaadjes en de zaadlijsten, was de paprika's en snijd deze in blokjes. Doe beide soorten bonen in de zeef, spoel deze af en laat uitlekken.

Vet de ovenvaste schaaltes in met wat olijfolie en een kwastje en bekleed ze met de tortilla's.

Verhit de olie op middelhoog vuur in een koekenpan. Voeg de ui toe en bak 2-3 minuten of tot deze zacht is. Voeg de chorizo toe en bak nog 2-3 minuten of tot deze krokant begint te worden. Voeg de bonen, jalapeñopeper en paprika toe, breng op smaak met zout en peper en bak 2 minuten. Voeg de tomatenblokjes toe en bak 3-4 minuten of tot het vocht iets is ingekookt. Verdeel het mengsel over de tortillabakjes en maak in het midden een kuiltje.

Breek de eieren boven de kuiltjes. Bak de huevos rancheros 20 minuten in de oven of tot de eieren net zijn gestold. Serveer met zure room/ricotta en relish/salsa.

Datum

26/03/2025