



## 4 VOORWOORD

## 6 INLEIDING

## 8 ALLES WAT JE MOET WETEN OVER NACHO'S

## 17 VEGANISTISCH & VEGETARISCH

- Puristische nacho's (Jeremy Fox) – 18
- Mexicaanse maisnacho's (Viet Pham) – 20
- Groenepepernacho's (Tony Maws) – 22
- Nacho's met zwartoogbonen & groene tomaten (Steven Satterfield) – 24
- Mount St. Nacho (Justin Warner) – 26
- Mat-cho's (Julian Medina) – 28
- Bont & blauwe nacho's (Rachael Ray) – 30
- Koortsdroomnacho's (Crazy Legs Conti) – 32
- Nacho's met bonen & groenten (Anna Hieronimus en Elise Kornack) – 34
- Veganistische nacho's met ingelegde venkel-cashewqueso (Camille Becerra) – 36
- Holy guacamolenacho's (Colin Hanks) – 38

## 41 ZEEVRUCHTEN

- Kreeftnacho's met karnemelkqueso (Matt Jennings) – 42
- Nacho's coeur de la mer (Tyler Kord) – 44
- Cevichenacho's (Ethan Stowell) – 46
- Nacho's met garnalen & krab (Jeff Tunks) – 48
- Creoolse rivierkreeftnacho's (Big Freedia) – 50
- Nacho's regrettos (Andy Ricker) – 52
- Kaviaarnacho's (Daniel Holzman) – 54
- Heebsternacho's (Gail Simmons) – 56

## 59 GEVOGELTE

- Nacho's met eendenconfit (Gabriel Rucker) – 60
- Bastionnacho's (Josh Habiger en Tom Bayless) – 62
- Nacho's met kip tinga (Homer Murray) – 64
- Kipgumbonacho's (David Guas) – 66

## 69 VLEES

- Ontbijtnacho's (Tiffani Thiessen) – 70
- Dorothy's stoofvleesnacho's (Gavin Kaysen) – 72
- Volmaakte nachohapjes (Timothy Hollingsworth) – 74
- Ananas-speknacho's (J. Kenji López-Alt) – 76
- Weekendnacho's (Hugh Acheson) – 78
- Nacho's in een zak (Kristen Kish) – 80
- Nachopoutine met gerookt vlees (Noah Bernamoff) – 82
- De beste nacho's aller tijden (Andrew Zimmern) – 84
- Cheeseburgernacho's (Patrick Bertoletti) – 86
- Nuevo-sudnacho's (John T. Edge) – 88
- Antipastonacho's (Zahra Tangorra) – 90
- Bar-nacho's (Jon Shook en Vinny Dotolo) – 92
- Morcilla-nacho's (Jamie Bissonnette en Ken Oringer) – 94
- Lotuswortelnacho's met spek, kimchi & romige mais (Hooni Kim) – 96
- Brisketnacho's (Dan Kluger) – 98
- Hoog-laagnacho's (Alison Roman) – 100
- Mergueznacho's met harissa & tahin (Michael Solomonov) – 102
- Warm-koude nachokrans met chorizoroomkaas (Ashley Christensen) – 104
- Gochujang chili-kaasnacho's (Edward Lee) – 106
- Burritonacho's uit de East Bay (Jorma Taccone en Marielle Heller) – 108
- Lamsnacho's op zijn Indiaas (Chris Shepherd) – 110
- Ultieme oosterse nacho's (Naomi Pomeroy) – 112
- Pulled-porknacho's met peterseliesaus & fontina (Michael Schwartz) – 114

## 117 DESSERT

- Gezouten-karamelijsnacho's (Natasha Case) – 118
- Palmiernacho's met geflambeerde zoute bananen (Dominique Ansel) – 120

## 123 DE VOORRAADKAST

- Faux-tel (queso in Oklahomastijl) – (Bill Hader) – 126
- Queso blanco (Sarah Simmons) – 128
- Dungeness-krabsalsa met serranocrema & knapperige tortilla's (Stuart Brioza en Nicole Krasinski) – 134

## 145 REFRESCO'S

- Klassieke margarita – 146
- Pittige watermeloenmargarita – 148
- Paloma – 150
- Sangrita – 152
- Michelada – 154
- Mexicaans bier – 156

## 158 REGISTER

## NACHO'S MET

# ZWARTOOGBONEN & GROENE TOMATEN



'Deze nacho's weerspiegelen mijn Southern afkomst,' zegt Steven Satterfield, chef van Atlanta's populaire restaurant Miller Union. 'De pico de gallo bevat zowel zwartoogbonen als groene tomaten. In plaats van queso gebruik ik echter een mengsel van zure room en yoghurt, dat ik voor het bakken op de chips schep; daardoor ontstaan er warme kussentjes aangezuurde room. Wat betreft de opbouw van de nacho's ben ik een voorstander van gelaagdheid en ik serveer ze het liefst zo van de plaat in plaats van ze over te scheppen op aparte borden. Nog iets: ik vind het geen probleem om met bonen uit blik te werken, want dat scheelt veel tijd en je kunt ze naar wens aanpassen.'



### INGREDIËNTEN

#### Voor 4-6 personen

- 1 lente-ui, in dunne ringen
- 3 radijsjes, gehalveerd en in plakjes
- 1 kleine serrano- of jalapeñopeper, zonder zaad en fijngehakt
- sap van 1 limoen
- grof zout
- 1,2 dl zure room
- 1,2 dl yoghurt
- 225-285 g (blue corn) tortillachips
- 1 portie Verbeterde zwartoogbonen (blz. 132)
- 50 g Ingelegde jalapeñopeper (uit pot of zelfgemaakt, blz. 142), in ringetjes
- 1,2 dl Pico de gallo van groene tomaten (blz. 136)

### BEREIDING

Doe de lente-ui, radijs, chilipeper, het limoensap en ½ theelepel zout in een kom. Schep alles door elkaar en laat het voor gebruik minstens 5 minuten staan.

Klop de zure room, yoghurt en ½ theelepel zout in een kom door elkaar.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg een laag chips op een bakplaat met rand. Verdeel de helft van de zwartoogbonen erover. Schep dotjes van het yoghurtmengsel erop en strooi de ringetjes jalapeñopeper erover.

Bak de nacho's 7-8 minuten, tot de chips warm zijn en het yoghurtmengsel iets vast is geworden. Haal ze uit de oven, schep de pico de gallo, de resterende zwartoogbonen en het ui-radijsmengsel over de nacho's en serveer.

'VOOR MIJ ZIJN NACHO'S  
EERDER IETS WAT

**SPONTAAN** WORDT GEMAAKT

DAN IETS WAT VAN  
TEVOREN WORDT GEPLAND.'



# MAT-CHO'S

## MET GEBAKKEN BONEN & PICO DE GALLO

---



Chef Julian Medina van restaurant Toloache in New York bekeerde zich later in zijn leven tot het jodendom en zei dat hij de 'rijkdom van de versmelting van beide culturen' begint te ontdekken. Medina experimenteerde met het combineren van smaken en de resulterende Mexicaans-Joodse recepten, waaronder mat-cho's, zijn gepubliceerd in *Food & Wine*, *Saveur* en *The New York Times*. De mat-cho's zijn de afgelopen tien jaar de ster op het Pesachmenu van Toloache geweest.



### INGREDIËNTEN

Voor 4-6 personen

285 g hele matses (ca. 10 vierkante van 15 x 15 cm)

480 g Gebakken zwarte bonen (blz. 133)

225 g chihuahua of Goudse kaas, grof geraspt

225 g queso fresco, verkruimeld

1 serrano- of jalapeñopeper, in dunne ringen (met of zonder zaad)

2,4 dl Pico de gallo (blz. 137)

15 g verse koriander, fijngehakt

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 °C. Breek de matses in stukjes van chipsformaat. Leg een enkele laag in een gietijzeren koekenpan of ronde bakvorm. Schep de helft van de bonen erover en bestrooi met de helft van de chihuahua of Goudse kaas, de helft van de queso fresco en de helft van de peperringetjes. Maak een tweede laag met alle overgebleven ingrediënten.

Bak de nacho's 7-10 minuten, tot de kaas is gesmolten en bruin begint te kleuren. Verdeel de pico de gallo en de koriander erover en serveer.



'ER IS EEN RIJKE VERBINTENIS TUSSEN DE  
**JOODSE EN MEXICAANSE** CULTUUR.'

# VEGANISTISCHE NACHO'S

## MET INGELEGDE VENKEL-CASHEWQUESO



De New Yorkse chef Camille Becerra werkt bij Café Henrie, waar ze de populairste gezonde lunch van de stad bereidt, de 'macrobiotische kom', die immens populair is op Instagram. Hier bewijst ze dat nacho's niet vettig hoeven te zijn. De kort ingelegde venkel zorgt voor een heerlijke zuurheid en knapperigheid, en de cashewqueso, die met edelgist op smaak wordt gebracht, is een geweldige vervanger voor kaas. 'Ik ben heel tevreden met het resultaat,' zegt Becerra. 'Deze nachoschotel ziet er prachtig uit en bevat allerlei verschillende smaakdimensies.' Nadat ze het gerecht hadden geproefd eiste haar staf dat ze het op het menu van Café Henrie zette. 'De mensen zijn er dol op,' zegt ze.



### INGREDIËNTEN

#### Voor 4-6 personen

- 1 struikje venkel
- 3,6 dl appelciderazijn
- 1,8 dl water
- 100 g suiker
- 1 el kurkuma
- grof zout
- 2 avocado's
- sap van 1 limoen
- 1 blik zwarte bonen, uitgelekt
- chilipoeder
- 225-285 g tortillachips
- 2 Japanse of watermeloenradijsjes, in dunne plakjes
- 2,4 dl Pico de gallo (blz. 137)
- 4,8 dl Cashewqueso (blz. 130)

### BEREIDING

Ingelegde venkel: halveer het struikje, verwijder het hart, snijd de venkel in dunne plakken (liefst op een mandolineschaaf) en doe ze in een kom. Breng de azijn, het water, de suiker, de kurkuma en wat zout in een pan aan de kook. Laat het mengsel koken tot de suiker is opgelost. Schenk het over de venkel en laat alles minstens 15 minuten trekken. Dek de kom af en zet hem tot gebruik in de koelkast.

Halveer de avocado's en verwijder de pit. Schep het vlees in een kom en prak het grof. Breng het op smaak met wat zout en het limoensap. Doe de bonen in een andere kom en voeg zout en chilipoeder naar smaak toe.

Schik de helft van de chips op een schaal. Strooi er wat venkel, avocado, bonen, radijs en pico de gallo over. Druppel er wat van de queso op en maak een tweede laag van de resterende ingrediënten. Serveer direct.



'IK BEN HEEL TEVREDEN MET HET RESULTAAT.  
DEZE NACHOSHOTEL ZIET ER PRACHTIG UIT EN BEVAT ALLERLEI VERSCHILLENDE  
**SMAAKDIMENSIES.**'