# HOW TO: NACHO PULLED PORK

Social CLUB

① Verwarm de oven voor op 150° (hetelucht)
② Vul een ovenschaal met het vetvrije papier en de helft van de nacho's
③ Verdeel de kaassaus over de nacho's

**Tip!** *Plaats de kaassaus op 600watt in de microgrolf voor 30sec om de saus beter te kunnen verdelen*

④ Verdeel de geraspte kaas over de *nacho's (hou wat over voor afwerking)*
⑤ Verdeel de helft van de tomatenmix
⑥ Vul nu met de overige helft nacho's
⑦ Verdeel de pulled pork
⑧ Werk af met de overige geraspte kaas
⑨ Plaats in de oven gedurende een 20tal minuten

**Tijd voor toppings!**

① Verdeel opnieuw een beetje tomatenmix over het geheel
② Knip een puntje van de spuitzak en verdeel de bbq saus naar wens
③ Werk af met tomatenmix, pijpajuin, gedroogde uitjes en zure room

**ENJOY!**

# HOW TO: NACHO FURY

Social CLUB

① Verwarm de oven voor op 150° (hetelucht)
② Vul een ovenschaal met het vetvrije papier en de helft van de nacho's
③ Verdeel de helft van de geraspte kaas over de nacho's
*(hou wat over voor afwerking)*
④ Verdeel de sour cream tot een mooi laagje
⑤ Vul nu met de overige helft nacho's
⑥ Verdeel de salsa over de nacho's
⑦ Werk af met de overige geraspte kaas
⑧ Plaats in de oven gedurende een 20tal minuten

**Tijd voor toppings!**

① Verdeel de helft van de spicy tomatenmix over het geheel
② Knip een puntje van de spuitzak en verdeel de sour cream naar wens
③ Verdeel de overige tomatenmix, pijpajuin en gedroogde uitjes

**ENJOY!**

# HOW TO: NACHO CnC

Social CLUB

① Verwarm de oven voor op 150° (hetelucht)
② Vul een ovenschaal met het vetvrije papier en de helft van de nacho's
③ Verdeel de helft van de kaassaus over de nacho's

**Tip!** *Plaats de kaassaus op 600watt in de microgrolf voor 30sec om de saus beter te kunnen verdelen*

④ Verdeel de geraspte kaas over de *nacho's (hou wat over voor afwerking)*
⑤ Verdeel een beetje tomatenmix
⑥ Vul nu met de overige helft nacho's
⑦ Verdeel de kip
⑧ Verdeel de rest van de kaassaus
⑨ Werk af met de overige geraspte kaas
⑩ Plaats in de oven gedurende een 20tal minuten

**Tijd voor toppings!**

① Verdeel opnieuw wat tomatenmix over het geheel
② Knip een puntje van de spuitzak en verdeel de sour cream naar wens
③ Werk af met de overige tomatenmix, pijpajuin en gedroogde uitjes

**ENJOY!**

# HOW TO: NACHO

Social CLUB