

# Zoete aardappel loaded fries nacho style

4 personen



## Ingrediënten:

- 800 gr zoete aardappel in dunne frieten gesneden
- 1 klein blikje mais (130g), uitgelekt
- 1 blik zwarte bonen (400g) uitgelekt en afgespoeld
- 2 paprika's in kleine blokjes
- 1 el picadillo (specerijenmix Jonnie Boer)/tacokruiden/chili con carne mix
- 1 limoen geperst
- 1 rode ui in dunne halve ringen
- 2 el azijn
- 1 tl suiker
- zout
- 1 bosje koriander, blaadjes geplukt en grof gehakt
- 2 tomaten/handje cherrytomaten klein gesneden
- 120 gr geraspte kaas of meer naar smaak

## Bereiding:

Verwarm de oven voor op 225°C. Verdeel de frieten over 2 bakplaten met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie en 1/2tl zout. Bak ze 20-25min zo laag mogelijk in de oven. Wissel de bakplaten halverwege en schep de frieten om.

Verhit 1tl olijfolie een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en voeg de paprika, bonen en maïs toe. Bestrooi met de specerijenmix en roerbak 3-4min totdat de paprika zachter is. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer specerijen. Neem de pan van het vuur.

Doe de uienringen in een kommetje met 1-2el limoensap, 2el azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout. Roer totdat de suiker is opgelost en zet de pickle opzij. Roer de ui af en toe door.

Neem na 20-25min bakken de bakplaten uit de oven en hevel alle frieten over naar één bakplaat met bakpapier. Bestrooi de frieten met de helft van de geraspte kaas. Verdeel dan de helft van het paprika-bonenmengsel erover en herhaal deze stap nog eens. Plaats de bakplaat in de oven en bak ca. 5min tot de kaas is gesmolten. Neem de nachofrieten uit de oven en garneer ze met de tomaten, rode uienpickle en koriander.