

Loaded BBQ Nachos met pulled chicken

👤 6 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 zak Totopos tortilla chips
- 150 gr geraspte cheddar kaas
- 150 gr geraspte jong belegde kaas
- Pulled Chicken (kijk voor het recept op ons YouTube kanaal of de recepten pagina op onze website)

Voor de salsa:

- 3 paprika's (2 rode 1 groene)
- 1 Jalapeño peper
- 1 Spaanse peper
- 4 tomaten
- 1 witte ui
- 1 limoen
- 1 Solo bolletje knoflook (of 2 tenen)
- Zeezout
- Kolenboertje pepermix
- Optioneel: Verse koriander voor garnering.
- Optioneel: Zure room om te dippe

Benodigdheden

- Skillet 30cm
- Cold Smoke Generator
- Rookmot appel of kers
- RVS bak, aluminium bak of ovenschaal voor kaas
- Kom voor de salsa



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

- De Caveman-style salsa: Steek je BBQ aan met een goede kwaliteit houtskool (onze voorkeur heeft in dit geval Quebracho) en breng naar een temperatuur van 180-200 graden, met één rooster.
- Leg de paprika's en de ui direct in het houtskool en draai regelmatig rond totdat ze rondom zwart geblakerd zijn en de paprika's en ui zacht zijn.
- Leg de tomaten en pepers op het rooster en laat ook deze rondom zwart blakeren tot ze zacht zijn.
- Verwijder de zwarte laag van de groenten door het er met een schilmesje vanaf te schrapen.
- Verwijder de steel en de zaadlijst van de paprika's, snijd ze in dunne blokjes en doe in de kom.
- Snijd de pepers in ringetjes, voeg één peper toe aan de kom en bewaarde andere voor de garnering op het eind. Als je niet van pittig houdt kan je de zaadjes van de pepers verwijderen.
- Verwijder de schil van de tomaten, snijd ze in dunne blokjes en voeg toe aan de kom.
- Verwijder de schil van de ui en snijd deze fijn, snijd ook de knoflook fijn en voeg toe aan de kom.
- Voeg dan het sap van een limoen toe roer de salsa goed door.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Kaas koudroken:
- Voor het koudroken van de kaas heb je een lege BBQ nodig, heb je slechts één BBQ tot je beschikking? Doe dit dan bijvoorbeeld de avond van te voren.
- Vul een cold smoke generator met appel of kersen rookmot voor een lengte van ongeveer 10 cm.

- Steek de cold smoke generator aan en zet deze onderin de BBQ.
- Doe de kaas in een bak. Wij gebruiken een geperforeerde rvs-bak zodat de rook er goed doorheen kan.
- Zet de bak met kaas op het BBQ rooster en laat deze gedurende 5 minuten roken. Let op: Hoe langer je de kaas rookt, hoe intenser de rooksmaak wordt. Dit kan snel te overheersend worden.
- De Loaded Nachos opmaken:
- Maak de BBQ volledig indirect op 180 graden.
- Vul de skillet met een laagje nachos, pulled chicken, kaas en pepers. Herhaal dit net zo vaak tot je alles gebruikt hebt.
- Zet de skillet in de BBQ tot dat de kaas mooi gesmolten is, dit zal ongeveer 10 minuten duren.
- Maak de Loaded Nachos af met je zelfgemaakte Caveman-style salsa en geniet!

