

## Guacamole & tortilla chips / Guacamole & tortilla chips



### De boodschappen

- 1 pak tortillas
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 rijpe avocado
- ½ rode peper
- ½ rode ui
- ½ limoen
- 2 eetlepels koriander

**Knapperige verse tortilla chips en pittige guacamole** maak je snel en supergemakkelijk zelf met dit simpele recept. Morgen maken we burritos.

### Zo maak je tortilla chips

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de tortillas in vieren en de delen weer in vieren.  
Spreid ze uit op bakpapier op de bakplaat.

Bak de tortilla chips in 6-7 minuten lichtbruin.

Afkoelen op bakpapier en bak het volgende deel.

### Zo maak je guacamole

Hak de ui, peper en koriander fijn, pers de limoen.

Schep de avocado leeg en blitz alles samen in de blender tot een geheel.

**Bewaar de guacamole in de ijskast tot morgen en doe de chips in een blikken trommel dan smaken ze morgen nog vers.**

## Guacamole & tortilla chips / Guacamole & tortilla chips



### Shopping list

- 1 packet tortillas
- 2 tablespoons olive oil
- 1 ripe avocado
- ½ red chilli
- ½ red onion
- ½ lime
- 2 tablespoons of coriander

**Crispy fresh tortilla chips and spicy guacamole** you can make quick and super easy yourself with this simple recipe. Tomorrow we make burritos to complete the meal.

### How to make tortilla chips

Preheat the oven to 200 ° C.

Cut the tortillas into 4 pieces and the pieces in half.

Spread them on baking paper on a baking tray.

Bake the tortilla chips in 6-7 minutes light brown.

Allow the chips to cool and bake a second batch.

### How to make guacamole

Chop the onion, chilli, and coriander fine, juice the lime.

Spoon the avocado empty and blitz it all together in the blender until combined.

**Keep the guacamole overnight in the fridge and keep the chips in a tin box than they taste still fresh tomorrow.**