



Mexicaanse eieren



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
1 rode paprika (in reepjes)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
olijfolie
2 chilipepers (fijngesneden)
1 blik gepelde tomaat (groot)
1 blik witte boon (uitgelekt)
4 eieren
2 avocado's
1 limoen (sap)
1 limoen
8 mini-tortilla's

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien, de rode paprika en knoflook glazig in olijfolie.
- 2.** Voeg de chilipepers toe en overgiet met de gepelde tomaten.
- 3.** Voeg de witte boontjes toe en laat goed inkoken.
- 4.** Maak vier holletjes en breek hierin de eieren. Laat ze garen in de saus.
- 5.** Snij de avocado's in reepjes en besprenkel met limoensap.
- 6.** Bak de tortilla's kort in een hete pan.
- 7.** Serveer de Mexicaanse eieren met de avocado en de tortilla's.