

COMBINATIE
AMARETTO SOUR
& Nacho kaas dip



AMARETTO SOUR

INGREDIËNTEN

45 ml Amaretto - 30 ml bourbon - 30 ml citroensap - 5 ml suikerwater - 1 eiwit

Garnituur: citroenwielkje - **Techniek:** shaking

Glas: tumbler



- ◆ Voeg alle ingrediënten toe aan een shaker die gevuld is met ijsblokjes.
- ◆ Shake krachtig tot de shaker ijskoud aanvoelt en zeef de cocktail in een tumbler-glas.
- ◆ Werk de cocktail af met een citroenwielkje.



WEETJE: Dit hedendaagse recept, bedacht door Jeffrey Morgenthaler, wijkt sterk af van het originele recept voor de cocktail, maar is veel beter in balans.

NACHO KAASDIP

INGREDIËNTEN

1 rode ui, fijngesnipperd - 1 teentje look, geperst - 1 blik tomatenblokjes - 1 el tacokruiden - 150 gr gemalen emmentaler - 150 gr gemalen cheddar - 100 gr roomkaas - 2 tomaten, in blokjes - 50 gr jalapeñoschijfjes, fijngehakt - enkele blaadjes koriander, fijngehakt - ½ limoen, het sap - 1 zak nachochips - peper - zout - olijfolie



- ◆ Fruit de helft van de rode ui samen met de look aan in een scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Voeg de tomatenblokjes, de tacokruiden, peper en zout toe. Laat gedurende 10 minuten zachtjes sudderen.
- ◆ Meng de drie soorten kaas onder elkaar in een kom. Breng op smaak met peper en zout.
- ◆ Neem een vuurvaste schaal en schep op de bodem enkele lepels van de tomatensaus. Verdeel er wat kaas over. Lepel er opnieuw tomatensaus over en ga zo verder tot alle ingrediënten opgebruikt zijn. Eindig bovenaan met een laag kaas.
- ◆ Zet de schaal 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.
- ◆ Meng de rest van de rode ui met de verse tomatenblokjes, de fijngehakte jalapeño-schijfjes en de koriander. Breng de salsa op smaak met limoensap.
- ◆ Haal de nachodip uit de oven en verdeel er de tomatensalsa over. Serveer met de nachochips.