Pulled pork nachos med cheddar sovs

2 pers.

Ingredienser

1 pose god kvalitets nachos
500 g pulled pork
Barbeque sovs (mængde efter smag)
1 portion cheddar sovs (opskrift)

Pynt
Syltede jalapenos i skiver
Queso fresco ost, smuldret

Variationer

I stedet for queso fresco kan der anvendes ricotta ost.

Beskrivelse

Start med at lave pulled pork og cheddar sovsen. På et serveringsfad spredes nachos chipsene ud i et godt lag. Fordel den varme pulled pork over chipsene. Hæl barbeque sovsen henover i et tynd lag. Fordel herefter cheddar sovsen over fadet. Pynt med syltede jalapenos skiver og queso fresco ost.

Server med salsa, hotsauce og chipotle aioli.