

Tex Mex ontbijtgerecht: Migas

Met dit Tex Mex ontbijt begin je de dag goed! Een hartig gerecht met romige roereieren, kaas, jalapeño en avocado dat je volop energie geeft om je dag te starten. Tover je dit gerecht liever om tot een voedzaam lunchgerecht? Voeg er wat groenten of peulvruchten aan toe die je nog in je keukenkastje of koelkast hebt liggen. Dit tezamen met de salsa en tortillachips van [Santa Maria](#) maakt het feest compleet!



Fotocredits: Santa Maria

Ingrediënten

Voor 4 personen

Migas

½ ui

1 el olijfolie

1 pot [Santa Maria Red Jalapeño](#)

8 eieren

100 g geraspte kaas

1 tl zout

Extra's

½ zak [Santa Maria Tortilla Chips Salted](#)

1 pot [Santa Maria Chunky Wrap Salsa Medium](#)

1 avocado

1 bosje koriander

Bereidingswijze

1. Bak de ui en de jalapeños in olijfolie op middelhoog vuur.
2. Klop de eieren en voeg de geraspte kaas en het zout toe.
3. Giet het eiermengsel in een pan en laat ongeveer 30 seconden bakken. Roer hierna af en toe zacht in de pan met een houten lepel, totdat de eieren voldoende gebakken maar nog lekker smeug zijn.
4. Bedek met de in stukjes gebroken tortillachips, de salsa, avocado en koriander.

Over Santa Maria

Santa Maria is het nummer 1 Tex Mex merk met een missie: **No more boring meals**. Stel je eens een gedekte tafel voor die het water in de mond doet lopen zelfs voordat iedereen gaat zitten. Schalen met kleurrijk eten en spannende bijgerechten vechten om aandacht. Je raakt samen met vrienden en familie verweekeld in gezellige gesprekken en gelach. Want samen nieuwe gerechten ontdekken zorgt voor veel plezier aan tafel... dus waar wacht je op? Santa Maria maakt het makkelijker om heerlijke gerechten klaar te maken. Het is hun passie om je spannende recepten en combinaties uit alle hoeken van de wereld te laten ontdekken.