



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nachos med kylling, salsa, guacamole og rømme

Topping

1 stk rødløk
½ stk lime
1 stk rød chili
1 stk rød paprika
1 bunt koriander
1 ts sukker ^B

Kyllingkjøttdeig og bønner

380 g svarte bønner
300 g kyllingkjøttdeig
2 pakker meksikansk grillkrydder

Nachos

½–1 pakke nachochips
100 g revet ost

Servering

1 pakke lettrømme
½–1 pakke guacamole
100 g tomatsalsa
½ stk lime

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Topping:** Skrell og kutt rødløken i tynne strimler. Bland saften fra halve limen med 1 ts sukker i en skål, og ha løken i laken. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Rens og kutt paprikaen i terninger. Skyll, tørk og grovhakk koriander.

3. **Kyllingkjøttdeig og bønner:** Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og ha i det meksikanske grillkrydderet og de svarte bønnene. Stek det hele videre i 3–4 minutter, til kjøttdeigen er gjennomstekt. Smak til med salt og pepper.

4. **Nachos:** Fordel nachosen på et stekebrett med aluminiumsfolie, eller i en ildfast form. Ha den revne osten over chipsene, og stek dem i ovnen i 5–6 minutter, eller til osten er gyllen. Fordel den varme kyllingen og bønnene utover chipsene, og ha over toppingen.

5. **Servering:** Ha rømmen, guacamolen og salsaen i hver sin serveringsskål. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.



TIPS!

Bland salsaen med kyllingkjøttdeigen og bønnene etter at det er stekt.