



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Nachos med chili con carne og ost med syltet rødløk, salat og hvitløksdressing

## Gratinerte nachos med chili con carne

185 g nachochips  
600 g chili con carne  
100 g revet ost

## Syltet rødløk

½–1 stk rødløk  
2 ss eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik <sup>B</sup>  
3 ss sukker <sup>B</sup>  
3 ss vann <sup>B</sup>

## Salat

1 stk tomat  
1 stk hjertesalat

## Topping

1 pakke hvitløksdressing

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Gratinerte nachos med chili con carne:** Fordel nachochipsene utover en stor ildfast form eller et stekebrett med bakepapir, og fordel chili con carnen over. Strø over den revne osten, og gratiner nachosen midt i ovnen i 12–15 minutter, eller til osten er gyllen.
3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to, og så i tynne skiver. Kok opp 2 ss eddik, 3 ss sukker og 3 ss vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
4. **Salat:** Skyll og kutt tomaten små terninger. Skyll salaten i kaldt vann, og kutt den i strimler. Bland sammen tomaten og salaten i en salatbolle. Smak til med olivenolje, salt og pepper.
5. **Topping:** Topp den gratinerte nachosen med den syltede rødløken, salaten og hvitløksdressing før servering.



## TIPS!

Det er veldig godt med avokado eller guacamole til denne retten.