



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nachos med kyllingkjøttdeig og svarte bønner, tomatsalsa, avokadohummus og rømme

Topping

1 stk sjalottløk
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
½–1 pakke paprikakrydder
½–1 pakke røkt chilimix

Nachos

½–1 pakke nachochips
100 g revet ost

Servering

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

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Topping:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne strimler. Bland saften fra halve limen med 1 ts sukker i en skål, og vend løken i laken. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Rens og kutt paprikaen i terninger. Skyll, tørk og grovhakk korianderen.
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 paprikakrydderet, ønsket mengde av chilimiksen 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 bakepapir, eller i en ildfast form. Ha den revne osten over chipsene, og stek det i ovnen i 5–6 minutter, eller til osten er gyllen. Fordel den varme kyllingen og bønnene utover chipsene, og spre toppingen over før servering.
5. **Servering:** Ha rømmen, avokadohummus 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.