



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

½ pakke nachochips
300 g chili con carne
100 g revet ost

Syltet rødløk

½–1 stk rødløk
1 dl vann ^B
½ dl eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Salat

1 stk tomat
1 stk hjertesalat

Topping

½ pakke hvitløksdressing

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

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 225 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 deretter i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. 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.