



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Black bean enchiladas med guacamole och pico de gallo

Limepicklad rödlök

Rödlök $\frac{3}{4}$ st
Lime $\frac{1}{2}$ st
● Socker 1 tsk

Enchiladas

Röd paprika 1 st
Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Majs 1 förp
Svarta bönor 1 förp
Tomatpuré 1 förp
● Vatten 2 dl
Majsstärkelse $\frac{1}{2}$ påse
Grönsaksbuljong 1 påse
Three spices $\frac{1}{2}$ påse
Tortillabröd $\frac{1}{2}$ förp
Riven mozzarella 50 g

Pico de gallo

Tomat 1 st
Rödlök $\frac{1}{4}$ st
Koriander 10 g
Lime $\frac{1}{2}$ st

Guacamole

Koriander 10 g
Avokado 1 st
Matyoghurt 1 dl
Lime $\frac{1}{2}$ st
● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Limepicklad rödlök:** Skiva rödlök tunt och lägg i en skål. Blanda med pressad limesaft och socker. Låt stå tills servering.
3. **Enchiladas:** Tärna röd paprika. Finhacka gul lök och vitlök. Häll av majs. Häll av och skölj svarta bönor.
4. Blanda tomatpuré, vatten, majsstärkelse, grönsaksbuljong och three spices i en kastrull. Låt koka upp.
5. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek paprika och lök på hög värme ca 3 min. Tillsätt majs, svarta bönor och 1 dl av den uppkokta såsen och låt koka ca 3 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Fyll varje tortillabröd med bönfyllning och rulla ihop. Lägg med skarven nedåt i en smord ugnform. Häll resten av den uppkokta såsen över. Fördela riven mozzarella ovanpå. Tillaga mitt i ugnen ca 8 min, tills osten smält.
7. **Pico de gallo:** Tärna tomat smått. Finhacka rödlök och koriander. Blanda tomat, lök och koriander i en skål. Smaksätt med pressad limesaft, lite salt och nymald svartpeppar.
8. **Guacamole:** Finhacka koriander. Skala och kärna ur avokado. Lägg avokadoköttet i en mixerbunke. Tillsätt matyoghurt, pressad limesaft och salt. Mixa ihop med stavmixer. Vänd ner hackad koriander.
9. Klyfta resten av limen. Servera enchiladas med pico de gallo, guacamole, limepicklad rödlök och limeklyfta.