



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprø nachos med kjøttdeig, smeltet ost, mais- og bønnesalat og guacamole

Nachos

½–1 pakke nachochips
1 stk rødløk
300 g kjøttdeig
1 pakke three spice
½–1 pakke tomat salsa
1 pakke revet Grande Premium

Mais- og bønnesalat

160 g maiskorn
1 pakke svarte bønner
75 g Mamma Mia salatblanding
½ stk lime
1 ss olivenolje ^B

Tilbehør

½ stk lime
100 g guacamole
½–1 pakke urtedressing
bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Nachos:** Ha nachochipsene på et stekebrett med bakepapir, og forstek dem i ovnen i 5 minutter. På denne måten holder de seg sprø når du har på resten av tilbehøret. Ta nachochipsene ut av ovnen, og la dem stå på kjøkkenbenken fram til du skal steke dem med resten av tilbehøret. Skrell og finhakk rødløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 1 minutt før du setter opp varmen litt, og tilsetter kjøttdeigen og three spice krydderet. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Vend inn tomat salsaen, og stek det hele i 1 omtrent minutt til. Ta stekepannen av varmen.
3. **Mais- og bønnesalat:** Sil laken av maiskornene. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Del limen i to. Ha salaten, maiskornene, bønnene og 1 ss olivenolje i en salatbolle, press over saften fra halve limen, og smak til med salt og pepper.
4. **Nachos, fortsettelse:** Ha den stekte rødløken og kjøttdeigen på toppen av nachochipsene, og topp med den revne osten. Stek nachosen i ovnen i 5 minutter.
5. **Tilbehør:** Del resten av limen i båter. Ha limen, guacamolen og urtedressingen i hver sin skål.