



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Heta bönenchiladas med guacacole

Bönfyllning

Svarta bönor 1 förp
Majs 1 förp
Paprikapulver 1 msk
Spiskummin 1 msk
🏠 Olivolja
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Svartpeppar
🏠 Vatten 1 ½ dl

Enchiladas

Tortillabröd ½ förp
Mozzarella 1 förp
Salsasås 1 förp

Guacacole

Vitkål 250 g
Koriander 20 g
Avokado 1 st
Lime 1 st
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Bönfyllning:** Häll av och skölj svarta bönor och majs. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek bönor, majs, paprikapulver, spiskummin, tomatpuré, salt, sambal oelek, pressad vitlök och lite nymald svartpeppar ca 1 min. Tillsätt vatten och sjud ca 5 min, tills vätskan kokat in.
3. **Enchiladas:** Fördela bönfyllningen på tortillabröden och rulla ihop. Lägg rullarna i en smord ugnform med skarven nedåt. Riv mozzarella i mindre bitar. Häll salsasås över rullarna och toppa med osten. Gratinera mitt i ugnen ca 12 min.
4. **Guacacole:** Strimla vitkål tunt och grovhacka koriander. Mosa avokado i en salladsskål. Blanda med pressad limesaft, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Rör ner vitkål och hälften av koriandern.
5. Toppa enchiladas med resten av koriandern och servera med guacacole.