



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chiligryta med majsquesadillas och nektarinsallad

Chiligryta

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Nötfärs 250 g
Spiskummin 1 tsk
Paprikapulver 2 tsk
Torkad oregano 2 tsk
Japansk soja 1 msk

🏠 Olivolja
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Socker 1 krm
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Vatten 2 ½ dl
🏠 Köttbuljong ½ tärning
🏠 Svartpeppar
🏠 Salt

Nektarinsallad

Nektarin 2 st
Koriander 20 g
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Majsquesadillas

Majs 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Riven mozzarella 50 g
Tortillabröd ½ förp
🏠 Smör
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

- 1. Chiligryta:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och bryn nötfärs ca 2 min. Tillsätt lök och vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Rör ner tomatpuré, sambal oelek, spiskummin, paprikapulver, torkad oregano, socker, japansk soja, vitvinsvinäger, vatten, smulad köttbuljong och nymald svartpeppar. Låt koka upp och sjud ca 15 min under lock. Smaka av med salt.
- 2. Nektarinsallad:** Skär nektariner i mindre bitar. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål och blanda ner vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
- 3. Majsquesadillas:** Häll av majs. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek majsens ca 2 min. Tillsätt lite salt, nymald svartpeppar och pressad vitlök. Stek ytterligare ca 1 min. Lägg över i en mixerbunke. Tillsätt riven mozzarella och mixa ihop grovt med en stavmixer.
- 4.** Lägg ut 2 st tortillabröd på bänken. Fördela majsröran på bröden. Täck majsröran med 2 nya bröd. Hetta upp en stekpanna utan fett och stek quesadillas ca 2 min per sida, tills de blivit varma och osten smält. Skär quesadillas i tårtbitar.
- 5.** Servera chiligryta med nektarinsallad och varma majsquesadillas.