



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chimichangas med tomatsalsa

Tomatsalsa

Tomat 3 st
Rödlök ½ st
Lime 1 st

🏠 Salt 1 krm

Chimichangas

Rödlök ½ st
Vitlök 1 klyfta
Grön chili 1 st
Svarta bönor 1 förp
Krossade tomater ½ förp
Spiskummin 1 tsk
Tortillabröd ½ förp

🏠 Neutral olja

🏠 Salt ½ tsk

Till servering

Avokado 1 st
Imat fraiche 1 dl
Ruccola 30 g

1. Tomatsalsa: Tärna tomat. Finhacka rödlök. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda allt i en skål och pressa över saft från halva limen. Smaka av med salt. Klyfta resten av limen.

2. Chimichangas: Finhacka rödlök, vitlök och grön chili (kärna ur chilin om du önskar mindre hetta). Häll av och skölj svarta bönor.

3. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek löken ca 2 min. Tillsätt vitlök, grön chili, svarta bönor, krossade tomater, spiskummin och salt. Sjud ca 4 min. Smaka av med lite salt.

4. Fördela bönröra i mitten på tortillabröden. Vik in sidorna och rulla ihop.

5. Torka ur den använda stekpannan och hetta upp rikligt med neutral olja. Lägg rullarna med skarven nedåt och stek runtom, tills bröden fått fin färg.

6. Tärna avokado. Servera chimichangas med tomatsalsa, avokado, imat fraiche, ruccola och limeklyfta!