



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mexikanskt bönfräs med avokadosalsa och tortillabröd

Avokadosalsa

Tomat 1 st
Koriander 20 g
Avokado 1 st
Lime 1 st
🏠 Salt

Mexikanskt bönfräs

Svarta bönor 1 förp
Rödlök ½ st
Vitlök 1 klyfta
Chili flakes 1 krm
Linäs tre kryddor 2 msk
🏠 Olivolja
🏠 Rödvinvinäger ½ msk
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vatten 1 dl

Till servering

Halloumi 200 g
Tortillabröd ½ förp

- 1. Avokadosalsa:** Tärna tomat. Grovhacka koriander. Skär avokado i mindre bitar. Lägg tomat, avokado och hälften av koriandern i en skål. Tillsätt pressad limesaft och lite salt.
- 2. Mexikanskt bönfräs:** Häll av och skölj svarta bönor. Finhacka rödlök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs svarta bönor, lök, pressad vitlök, chili flakes, Linäs tre kryddor, rödvinvinäger, tomatpuré och salt ca 2 min. Tillsätt vatten och sjud tills vätskan har kokat in.
- 3. Grovriv halloumi.** Hetta upp en stekpanna. Fräs halloumin gyllenbrun under omrörning ca 5 min.
- 4. Fyll tortillabröd med bönfräs, halloumi och avokadosalsa.** Toppa med resten av koriandern.