



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min

👤 2 PORTIONER

ca-al117

Huevos rancheros med fetaost, koriander och krispig tortilla

Huevos rancheros

Gul lök 1 st
Cocktailtomater 250 g
Svarta bönor 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Krossade tomater 1 förp
Spiskummin 1 tsk
Paprikapulver 1 tsk
Ägg 2 st
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Salt 1 tsk
🏠 Sambal oelek 1 tsk

Krispig tortilla

Tortillabröd ½ förp
🏠 Neutral olja

Till servering

Koriander 20 g
Fetaost 50 g
Matyoghurt 1 dl

- 1. Huevos rancheros:** Klyfta gul lök tunt. Halvera cocktailtomater. Häll av och skölj svarta bönor.
- 2.** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna eller stekgryta. Fräs lök, pressad vitlök och cocktailtomater ca 4 min. Tillsätt svarta bönor, krossade tomater, vatten, tomatpuré, spiskummin, paprikapulver, salt och sambal oelek. Låt puttra ca 5 min.
- 3.** Gör två gropar i tomatsåsen och knäck ner ett ägg i varje grop. Låt sjuda under lock (se tips!) ca 6 min, tills äggen stelnat.
- 4. Krispig tortilla:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek tortillabröd hastigt på hög värme, tills de fått fin färg. Låt rinna av på lite hushållspapper.
- 5.** Grovhacka koriander. Strö koriander och smulad fetaost över huevos rancheros. Servera med krispiga tortillabröd och en klick matyoghurt.

TIPS! Om du inte har ett lock, täck med aluminiumfolie!