



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 och ruccola!