



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min    👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

13

## Mexikansk bowl med rostad zucchini, bönor, majs och avokado

### Rostad zucchini

Zucchini 1 st  
🏠 Neutral olja 2 tsk  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Svartpeppar

### Ris

Basmatiris 1 dl

### Dressing

Salladslök ½ förp  
Lime 1 st  
Spiskummin 1 förp  
Chili flakes 2 krm  
🏠 Olivolja ½ msk  
🏠 Salt

### Till servering

Majs, (160 g) 1 förp  
Svarta bönor 1 förp  
Avokado ½ st  
Fetaost 50 g  
Salladslök ½ förp  
Tomatsalsa ½ förp  
Koriander 20 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad zucchini:** Skär zucchini i mindre bitar. Lägg i en ugnform och blanda med neutral olja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min, tills zucchinin fått fin färg.
3. **Ris:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
4. **Dressing:** Strimla salladslök. Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en skål. Tillsätt pressad limesaft, neutral olja, spiskummin, chili flakes (efter egen smak) och lite salt. När zucchini är klar, blanda ner dressingen.
5. **Till servering:** Häll av och skölj majs och svarta bönor. Tärna avokado och fetaost. Strimla salladslök.
6. Lägg basmatiris i skålar. Fördela rostad zucchini, majs, svarta bönor, avokado, fetaost, salladslök och tomatsalsa över riset. Toppa med koriander.