



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nachogratäng med majs, mozzarella och grönsaksstavar

Nachogratäng

Blandfärs 250 g
 Three spices ½ påse
 Majsstärkelse 1 tsk
 Tomatsalsa 1 förp
 Nachochips 25 g
 Mozzarella 1 förp
 🏠 Neutral olja
 🏠 Vatten ¾ dl
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Basmatiris 125 g
 Morot 2 st
 Snackgurka 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Nachogratäng:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek blandfärs ca 4 min. Tillsätt three spices, majsstärkelse, tomatsalsa och vatten. Låt koka upp. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. Riv mozzarella i mindre bitar. Häll den stekta tacofärsen i en smord ugnform (ca 15x20cm). Fördela mozzarella och nachochips över. Gratinera mitt i ugnen ca 10 min, tills osten smält.
5. Skala morot. Skär morot och snackgurka i stavar.
6. Servera nachogratäng med nykokt ris och grönsaksstavar.