



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mexikansk tallrik med svart ris, rostad sötpotatis, koriander och nachochips

Rostad sötpotatis

Sötpotatis 1 st
Mexikansk grillkrydda 1 förp

- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt 1 krm

Refried beans

Svarta bönor 1 förp
Rödlök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré 1 förp
Spiskummin 1 tsk
🏠 Neutral olja ½ msk
🏠 Vatten ¾ dl
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Salt 2 krm

Till servering

Svart ris 125 g
Tomat 1 st
Fetaost 50 g
Tomatsalsa 1 förp
Nachochips 50 g
Koriander 20 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Koka upp 1 liter vatten och lägg ner svart ris. Koka ca 20 min. Häll av i durkslag. Klyfta sötpotatis.
3. **Rostad sötpotatis:** Lägg sötpotatisklyftor på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över neutral olja och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min, tills sötpotatisen fått fin färg. Krydda med mexikansk grillkrydda direkt de är klara.
4. **Refried beans:** Häll av och skölj svarta bönor. Finhacka rödlök. Hetta upp neutral olja i en kastrull och fräs lök och pressad vitlök ca 1 min. Tillsätt bönor, tomatpuré, vatten, rödvinvinäger, salt och spiskummin. Koka ca 5 min, tills det kokat ihop till en krämig konsistens.
5. Klyfta tomat och smula fetaost. Fördela svart ris, rostad sötpotatis, refried beans, tomatsalsa, smulad fetaost, tomatklyftor och nachochips i fyra djupa tallrikar.
6. Servera mexikansk tallrik toppad med koriander.