



# Chorizo- och böntaco med pico de gallo

## Bönröra

Svarta bönor 1 förp  
 Spiskummin 1 tsk  
 Tomatpuré ½ förp  
 🏠 Neutral olja  
 🏠 Vatten 1 dl  
 🏠 Salt 1 krm  
 🏠 Svartpeppar

## Chorizo

Chorizofärs 200 g  
 🏠 Neutral olja

## Pico de gallo

Rödlök 1 st  
 Tomat 1 st  
 Koriander 20 g  
 Lime 1 st  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

## Till servering

Isbergssallad ½ st  
 Tortillabröd ½ förp

- 1. Bönröra:** Häll av och skölj svarta bönor. Hetta upp lite neutral olja i en kastrull och fräs svarta bönor och spiskummin ca 1 min. Tillsätt tomatpuré vatten, salt och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min, tills vattnet kokat in.
- 2. Chorizo:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek chorizofärs ca 5 min, tills den är krispig.
- 3. Pico de gallo:** Finhacka rödlök och tärna tomat smått. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål och pressa över saften från limen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Till servering:** Finstrimla isbergssallad och lägg upp i en skål. Hetta upp en stekpanna utan fett och värm tortillabröd några sekunder per sida.
- 5. Servera** varma tortillabröd fyllda med bönröra, chorizo, pico de gallo och strimlad isbergssallad.

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden