



Bildet kan avvike fra oppskriften



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Nachos med kyllingkjøttdeig og bønner, servert med salsa, guacamole og rømme

Topping

1 stk rødløk
½ stk lime
1 stk rød chili
1 stk rød paprika
1 bunt koriander
🏠 1 ts sukker

Kyllingkjøttdeig og bønner

1 pakke kidneybønner
360 g kyllingkjøttdeig
1 pakke meksikansk grillkrydder

Nachos

1 pakke nachochips
180 g revet mozzarella

Tilbehør

150 g lettrømme
1 pakke guacamole
85 g tomatsalsa
½ stk lime

🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Topping:** Skrell og kutt rødløken i tynne strimler. Bland saften fra halve limen med 1 ts sukker i en skål, og ha løken i laken. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Rens og kutt paprikaen i terninger. Skyll korianderen, rist av vannet og grovhakk den.
- 3 **Kyllingkjøttdeig og bønner:** Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og ha i det meksikanske grillkrydderet og kidneybønnene. Stek det hele videre i 3–4 minutter, til kjøttdeigen er gjennomstekt. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Nachos:** Fordel nachosen på et stekebrett med aluminiumsfolie, eller i en ildfast form. Ha den revne mozzarellaen over chipsene, og stek dem i ovnen i 5–6 minutter, eller til osten er gyllen. Fordel den varme kyllingen og bønnene utover chipsene, og ha over toppingen.
- 5 **Tilbehør:** Ha rømmen, guacamolen og salsaen i hver sin serveringsskål. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.



TIPS! Bland salsaen med kyllingkjøttdeigen og bønnene etter at det er stekt.