



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Gratinerte nachos med bønner, toppet med hjemmelaget guacamole

Bønnegryte

1 stk rød chili
1 stk sjalottløk
½ stk kinesisk hvitløk
1 stk gulrot
1 stk grønn paprika
1 pakke svarte bønner
1 pakke tacokrydder
1 boks hakkede tomater

Gratinerte nachos

1 pakke nachochips
90 g revet mozzarella

Tilbehør

1 stk lime
1 bunt koriander
1 stk tomat
1 pakke guacamole
75–150 g lettørsmme

olje

salt

pepper

sukker

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader.
- 2 **Bønnegryte:** Skyll, rens og finhakk chilien. Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skrell og kutt gulroten i terninger, og skyll og kutt paprikaen i terninger. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann.
- 3 **Bønnegryte, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne eller en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek chilien, sjalottløken, hvitløken, gulroten og paprikaen i 3–4 minutter, eller til grønnsakene er myke. Tilsett tacokrydderet, og stek videre i omtrent 1 minutt. Tilsett bønnene og de hakkede tomatene, og kok opp. Smak til med salt, pepper og sukker.
- 4 **Gratinerte nachos:** Ha bønnegryten i en smurt ildfast form, og fordel nachochipsene på toppen. Strø over den revne mozzarellaen, og gratiner nachosen midt i ovnen i 8–10 minutter, eller til osten har smeltet.
- 5 **Tilbehør:** Del limen i båter. Skyll og grovhakk korianderen og tomaten. Vend koriander og tomaten inn i guacamolen, og smak til med saft fra limen, salt og pepper. Server rømmen, guacamolen og resten av limebåtene til retten.
- 6 **Restetips:** Eventuelle rester smaker utmerket til lunsj dagen etter. Oppbevar restene i kjøleskapet.



TIPS! I denne retten skal du ha fyllet i bunn, og toppe med nachochips og ost. Du kan også legge nachochips, ost og fyll lagvis, i den rekkefølgen, og avslutte med ost hvis du ønsker en mer tradisjonell nachos-rett.