



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tostada med refried beans, kjøttdeig med grønnsaker toppet med revet ost, rømme og jalapeno

Tostadas

½-1 pakke
hvetetortillaer

Refried beans

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke svarte bønner
½-1 pakke chiliflak
🏠 1 dl vann

Kjøttdeig med grønt

300 g kjøttdeig med
grønnsaker

Topping

2 stk tomater
1 stk jalapeño
150 g lettrømme
1 pakke revet ost
🏠 1 ss eplesider-,
rødvins- eller
hvitvinseddik
🏠 1 ss olivenolje

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Tostadas:** Kutt hver av tortillalefsene i 6 trekanter, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Drypp over litt olje, og krydre med salt og pepper. Stek tostadasene i ovnen i 4–5 minutter, til de er sprø.
- 3 **Refried beans:** Skrell løken og hvitløken. Finhakk hvitløken, og kutt løken i terninger. Sil og skyll bønnene.
- 4 **Refried beans, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i 2 minutter. Tilsett bønnene og ønsket mengde chiliflak og stek videre i 3–4 minutter. Tilsett 1 dl vann og la det koke inn. Mos bønnene lett sammen med en visp eller sleiv og smak til med salt og pepper. Ha bønnemosen over i en skål.
- 5 **Kjøttdeig med grønt:** Skyll ut av pannen fra forrige punkt, varm den opp til 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 stek den til den er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper.
- 6 **Topping:** Skyll og kutt tomaterne i små terninger. Skyll og kutt halve jalapenoen i tynne skiver, og finhakk resten. Ha tomaterne i en skål og bland inn den finhakkede jalapenoen. Tilsett 1 ss olivenolje og smak til med eddik, salt og pepper.
- 7 **Servering:** Topp tostadaene med bønnene, kjøttdeigen, tomat-salasaen, rømmen, den revne osten og jalapenoskivene.