



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ostegratinerte nachos med chili con carne, toppet med syltet rødløk, salat og avokadohummus

## Gratinerte nachos med chili con carne

½ pakke nachochips  
600 g chili con carne  
1 pakke revet Grande Premium

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
🏠 ½ dl  
eplesider-/hvitvins-  
eller rødvinsseddik  
🏠 ½ dl vann  
🏠 3 ss sukker

## Salat

1 stk tomat  
1 stk hjertesalat

## Til servering

½ pakke  
avokadohummus  
½ pakke  
hvitløksdressing

🏠 bakepapir (kan  
sløyfes)  
🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olivenolje

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Gratinerte nachos med chili con carne:** Ha nachochipsene i en stor ildfast form, eller på et stekebrett med bakepapir, og fordel chili con carnen over. Strø over den revne osten, og gratiner nachosen midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til osten er gyllen.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to, og så i tynne skiver. Kok opp ½ dleddik, ½ dl vann og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 4 **Salat:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Skyll salaten i kaldt vann, og kutt den i strimler. Bland sammen tomaten og salaten i en salatbolle, og smak til med olivenolje, salt og pepper.
- 5 **Til servering:** Topp den gratinerte nachosen med den syltede rødløken, og server salaten, avokadohummusen og hvitløksdressingen til.
- 6 God middag!