



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!