



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

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

1 stk avokado
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:** Snitt avokadoen på langs, fjern steinen, og grav ut avokadokjøttet med en skje. Ha avokadokjøttet og hvitløksdressingen i en skål og mos det med en gaffel. Smak til med litt salt og pepper. Topp den gratinerte nachosen med den syltede rødløken, og server salaten og avokadomosen til.

Tips fra kokken: Sever avokadoen i skiver, og dressingen ved siden av hvis dere heller ønsker det.