



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

Syltet rødløk

1 stk rødløk

- 🏠 ½ dl eple-sider-/hvitvins- eller rødvin-seddik
- 🏠 ½ dl vann
- 🏠 3 ss sukker

Nachos

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

Salat

- 1 stk tomat
- 1 stk hjertesalat

Servering

- 1 pakke guacamole

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

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **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.
- 3 **Nachos:** 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.
- 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 **Servering:** Topp den gratinerte nachosen med guacamolen og den syltede rødløken, og server salaten til.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.