



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinerte nachos med bønner og kyllingkjøttdeig, hjemmelaget salsa og rømme

Hjemmelaget salsa

1 stk tomat
1 bunt koriander
1 stk rød chili
1 stk rødløk
1 stk lime

Bønner og kyllingkjøttdeig

1 pakke svarte bønner
300 g kyllingkjøttdeig
1 pakke three spice

Nachos

½–1 pakke nachochips
½–1 pakke revet Grande Premium

Tilbehør

100–150 g lettrømme

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B
sukker ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Hjemmelaget salsa:** Skrell tomaten, korianderen og chilien. Skrell og finhakk rødløken. Kutt tomaten i små terninger. Grovhakk korianderen, og rens og kutt chilien i tynne skiver. Bland alt sammen i en bolle, klem over saften fra limen, og drypp over litt olivenolje. Smak til med sukker, salt og pepper.
3. **Bønner og kyllingkjøttdeig:** Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en stekepanne 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 ha i bønnene og three spice krydderet. Stek det hele videre i 3–4 minutter, til kjøttdeigen er gjennomstekt. Smak til med salt og pepper.
4. **Nachos:** Fordel nachosen på et stekebrett med bakepapir. Fordel kyllingkjøttdeigen og bønnene over chipsen, og topp med den revne osten. Stek nachosen i ovnen i 5–6 minutter, til osten har smeltet og er gyllen.
5. **Tilbehør:** Server rømmen til retten.