



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Latinamerikansk nachobowl med refried beans och ärtomole

Till servering

Basmatiris 135 g
Tortillachips ½ påse

Refried beans

Svarta bönor 1 förp
● Olja 1 msk
Tomatsalsa 1 förp
● Vatten ½ dl
Chili flakes

Koriandersallad

Strimlad rödkål 150 g
Koriander 10 g
Lime ½ st

Ärtomole

Gröna ärtor 1 förp
Crème fraîche 75 g
Koriander 10 g
Lime ½ st
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Refried beans:** Häll av och skölj svarta bönor. Hetta upp neutral olja i en kastrull och häll i bönor, tomatsalsa och vatten. Låt puttra tills servering. Smaka av med chili flakes (efter egen smak) och lite salt.

3. **Koriandersallad:** Lägg strimlad rödkål i en bunke. Blanda med koriander, pressad limesaft, lite olja och salt.

4. **Ärtomole:** Lägg gröna ärtor, crème fraîche, koriander, pressad limesaft och salt i en mixerbunke. Mixa ihop med stavmixer.

5. Fyll två djupa tallrikar med basmatiris. Fördela refried beans, koriandersallad, ärtomole och tortillachips ovanpå.