



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

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
2 poser hvitvinseddik  
1 dl vann <sup>B</sup>  
3 ss sukker <sup>B</sup>

## 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) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to, og så i tynne skiver. Kok opp eddiken, 1 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.