



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Huevos rancheros med fetaost, koriander och krispig tortilla

Huevos rancheros

Gul lök 1 st
 Tomat 2 st
 Svarta bönor ½ förp
 ● Olja 1 tsk
 Vitlök 1 klyfta
 Krossade tomater 1 förp
 ● Vatten 1 msk
 Tomatpuré ½ förp
 Spiskummin 1 tsk
 Paprikapulver 1 tsk
 ● Salt 1 tsk
 Chili flakes 1 krm
 Ägg 2 st

Krispig tortilla

Tortillabröd ½ förp

Till servering

Koriander 20 g
 Fetaost 50 g
 Gräddfil 150 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

- Huevos rancheros:** Klyfta gul lök tunt. Skär tomat i mindre bitar. Häll av och skölj svarta bönor.
- Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna eller stekgryta. Fräs lök, pressad vitlök och tomater ca 4 min. Tillsätt svarta bönor, krossade tomater, vatten, tomatpuré, spiskummin, paprikapulver, salt och chili flakes. Låt puttra ca 5 min.
- Gör två gropar i tomatsåsen och knäck ner ett ägg i varje grop. Låt sjuda under lock (se tips!) ca 6 min, tills äggen stelnat.
- Krispig tortilla:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek tortillabröd hastigt på hög värme, tills de fått fin färg. Låt rinna av på lite hushållspapper.
- Grovhacka koriander. Strö koriander och smulad fetaost över huevos rancheros. Servera med krispiga tortillabröd och en klick gräddfil.

TIPS! Om du inte har ett lock, täck med aluminiumfolie!