



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

Syltet rødløk

1 stk rødløk
2 poser hvitvinseddik
1 dl vann ^B
3 ss sukker ^B

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) ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B 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.