



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Tex-mex bowl med rostad zucchini, bönor, majs och avokado

### Rostad zucchini

Zucchini 1 st  
 ● Olja 1 tsk  
 ● Salt 2 krm

### Ris

Basmatiris 135 g

### Dressing

Salladslök ½ förp  
 Lime 1 st  
 Röd chili ½-1 st  
 ● Vatten 2 msk  
 Spiskummin 1 förp

### Till servering

Majs, (160 g) 1 förp  
 Svarta bönor ½ förp  
 Avokado ½ st  
 Fetaost 50 g  
 Salladslök ½ förp  
 Tomatsalsa 1 förp  
 Koriander 20 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
 Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad zucchini:** Skär zucchini i mindre bitar. Lägg i en ugnform och blanda med neutral olja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min, tills zucchini fått fin färg.
3. **Ris:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
4. **Dressing:** Strimla salladslök. Skölj all lime i ljummet vatten och finriv skalet. Skiva röd chili tunt (kärna ur chilin om du önskar mindre hetta). Lägg allt i en skål. Tillsätt pressad limesaft, vatten, spiskummin och lite salt. När zucchini är klar, blanda ner i dressing.
5. **Till servering:** Häll av och skölj majs och svarta bönor. Tärna avokado och all fetaost. Strimla salladslök.
6. Lägg basmatiris i skålar. Fördela rostad zucchini, majs, svarta bönor, avokado, fetaost, salladslök och tomatsalsa över riset. Toppa med koriander.