



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Nachos med kyllingkjøttdeig og svarte bønner, tomatsalsa, guacamole og rømme

## Topping

1 stk sjalottløk  
 ½ stk lime  
 1 stk rød chili  
 1 stk rød paprika  
 1 bunt koriander  
 1 ts sukker <sup>B</sup>

## Kyllingkjøttdeig og bønner

380 g svarte bønner  
 300 g kyllingkjøttdeig  
 ½-1 pakke paprikakrydder  
 ½-1 pakke røkt chilimix

## Nachos

½-1 pakke nachochips  
 100 g revet ost

## Servering

1 pakke lettrømme  
 ½-1 pakke guacamole  
 100 g tomatsalsa  
 ½ stk lime

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Topping:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne strimler. Bland saften fra halve limen med 1 ts sukker i en skål, og vend løken i laken. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Rens og kutt paprikaen i terninger. Skyll, tørk og grovhakk koriander.

3. **Kyllingkjøttdeig og bønner:** Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorppe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og ha i paprikakrydderet, ønsket mengde av chilimiksen og de svarte bønnene. Stek det hele videre i 3-4 minutter, til kjøttdeigen er gjennomstekt. Smak til med salt og pepper.

4. **Nachos:** Fordel nachosen på et stekebrett med bakepapir, eller i en ildfast form. Ha den revne osten over chipsene, og stek det i ovnen i 5-6 minutter, eller til osten er gyllen. Fordel den varme kyllingen og bønnene utover chipsene, og spre toppingen over før servering.

5. **Servering:** Ha rømmen, guacamolen og salsaen i hver sin serveringsskål. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.



Bland salsaen med kyllingkjøttdeigen og bønnene etter at det er stekt.