



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ostegratinerte nachos med salsicciadeig, limerømme og salat

## Nachos

½–1 pakke nachochips  
275 g salsicciadeig  
1 pakke revet Grande Premium

## Salat

1 pakke mais  
1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
½ ss olivenolje <sup>B</sup>  
1 ts eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>

## Serverting

1 stk lime  
75–150 g lettørmme

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
sukker <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft med en stekerist midt i.
2. **Nachos:** Fordel nachochipsene i en ildfast form. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek salsicciadeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og la den steke videre i 2 minutter under omrøring. Ha kjøttdeigen over chipsene i formen, og fordel osten jevnt over. Stek nachosen på risten i ovnen i 10–12 minutter, til osten er gyllen.
3. **Salat:** Hell laken av maisen. Skyll hjertesalaten og tomaten. Kutt salaten i grove strimler og tomaten i terninger. Ha det hele i en salatbolle og vend inn ½ ss olivenolje, 1 ts eddik og krydre med litt salt og pepper.
4. **Serverting:** Skyll limen, og finriv skallet (kun det grønne) på er rivjern, og kutt limen i båter. Ha rømmen i en liten skål, vend inn limeskallet, og smak til med litt sukker, salt og pepper. Server salaten, limerømmen og limebåtene til retten.