



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Chorizo taco med refried beans och chilipicklad gurksalsa

## Chilipicklad gurksalsa

- Gurka 1 st
- Rödlök ½ st
- Röd chili 1 st
- Salt 1 tsk
- Socker 1 msk
- Ättiksprit (12%) 1 msk

## Refried beans

- Svarta bönor 1 förp
- Rödlök ½ st
- Vitlök 2 klyftor
- Three spices ½ påse
- Tomatpuré 1 förp
- Vatten 1 dl
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Salt ½ tsk

## Chorizofärs

- Chorizofärs 250 g

## Till servering

- Koriander 20 g
- Tortillabröd ½ förp
- Gräddfil 75 g

## Att ha hemma ●

- Ättiksprit (12%), Olivolja,
- Salt, Socker,
- Svartpeppar, Vatten

- 1. Chilipicklad gurksalsa:** Tärna gurka smått. Finhacka rödlök. Skiva chili tunt (tänk på att chili kan variera i styrka, använd efter smak). Lägg allt i en skål och blanda ner salt, socker och ättiksprit. Låt stå till servering, rör om då och då.
- 2. Refried beans:** Häll av och skölj svarta bönor. Finhacka rödlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 1 min. Tillsätt bönor, three spices, tomatpuré, vatten, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min, tills det kokat ihop till en krämig konsistens.
- 3. Chorizofärs:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek chorizofärs ca 4 min, tills den är helt genomstekt och krispig.
- 4. Grovhacka koriander.** Värm tortillabröd några sekunder per sida i en het, torr stekpanna. Fyll de varma tortillabröden med refried beans, chorizofärs, chilipicklad gurksalsa, gräddfil och koriander.