



Chorizo- och böntaco med pico de gallo

Bönröra

Svarta bönor 1 förp
Vitlök 2 klyftor
Spiskummin 1 förp
Tomatpuré 1 förp

- Vatten 2 dl
- Salt 2 krm

Pico de gallo

Rödlök 1 st
Tomat 1 st
Koriander 20 g
Lime 1 st

Chorizo

Chorizofärs 250 g

Till servering

Isbergssallad ½ st
Tortillabröd ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. **Bönröra:** Häll av och skölj svarta bönor. Hetta upp lite neutral olja i en kastrull och fräs svarta bönor, pressad vitlök och spiskummin ca 1 min. Tillsätt tomatpuré, vatten, salt och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min, tills vattnet kokat in.
2. **Pico de gallo:** Finhacka rödlök och tärna tomat smått. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål och pressa över saften från limen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Chorizo:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek chorizofärs ca 5 min, tills den är krispig.
4. **Till servering:** Finstrimla isbergssallad. Hetta upp en stekpanna utan fett och värm tortillabröd några sekunder per sida.
5. Servera varma tortillabröd fyllda med bönröra, chorizo, pico de gallo och strimlad isbergssallad.

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden