



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Latinamerikansk nachobowl med refried beans och ärtomole

### Till servering

Basmatiris 135 g  
Tortillachips ½ påse

### Refried beans

Svarta bönor 1 förp  
● Olja 1 msk  
Tomatsalsa 1 förp  
● Vatten ½ dl  
Chili flakes

### Koriandersallad

Strimlad rödkål 150 g  
Koriander 10 g  
Lime ½ st

### Ärtomole

Gröna ärtor 1 förp  
Crème fraiche 75 g  
Koriander 10 g  
Lime ½ st  
● Salt 2 krm

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Refried beans:** Häll av och skölj svarta bönor. Hetta upp neutral olja i en kastrull och häll i bönor, tomatsalsa och vatten. Låt puttra tills servering. Smaka av med chili flakes (efter egen smak) och lite salt.
3. **Koriandersallad:** Lägg strimlad rödkål i en bunke. Blanda med koriander, pressad limesaft, lite olja och salt.
4. **Ärtomole:** Lägg gröna ärtor, crème fraiche, koriander, pressad limesaft och salt i en mixerbunke. Mixa ihop med stavmixer.
5. Fyll två djupa tallrikar med basmatiris. Fördela refried beans, koriandersallad, ärtomole och tortillachips ovanpå.