



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nacho bowl med pico de gallo och guacamole

Bönsalsa

Rödlök ½ st
 Svarta bönor 1 förp
 Spiskummin ½ msk
 Paprikapulver 1 tsk
 Torkad oregano 1 tsk
 Chili flakes 1 krm
 🏠 Olivolja
 🏠 Vitlök 2 klyftor
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Salt 1 tsk
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Vatten 1 dl

Pico de gallo

Rödlök ½ st
 Tomat 2 st
 Koriander 20 g
 Lime ½ st
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt 1 krm

Guacamole

Avokado 1 st
 Lime ½ st
 🏠 Vitlök ½ klyfta
 🏠 Salt 1 krm

Till servering

Jasminris 125 g
 Tortillachips 75 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Bönsalsa:** Finhacka rödlök. Häll av och skölj svarta bönor. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs löken ca 2 min. Tillsätt bönorna, pressad vitlök, spiskummin, vitvinsvinäger, tomatpuré, paprikapulver, torkad oregano, salt, socker, chili flakes och vatten. Sjud ca 10 min. Mosa gärna bönorna grovt med en sked mot kanten av kastrullen.

3. **Pico de gallo:** Finhacka rödlök. Skär tomat i små tärningar. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål och blanda med pressad limesaft, lite olivolja och salt. Se tips!

4. **Guacamole:** Lägg avokado i en skål och mosa med en gaffel. Blanda med pressad vitlök, pressad limesaft och salt.

5. Fördela nykockt ris i 2 skålar. Toppa med bönsalsa, pico de gallo och guacamole. Servera med tortillachips!

TIPS! Skölj limen, finriv skalet och blanda ner i pico de gallo för extra smak!