



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chorizo- och böntaco med pico de gallo

Bönröra

Svarta bönor 1 förp
Spiskummin 1 tsk
Tomatpuré ½ förp

- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Chorizo

Chorizofärs 200 g
🏠 Neutral olja

Pico de gallo

Rödlök 1 st
Tomat 1 st
Koriander 20 g
Lime 1 st
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Isbergssallad ½ st
Tortillabröd ½ förp

1. **Bönröra:** Häll av och skölj svarta bönor. Hetta upp lite neutral olja i en kastrull och fräs svarta bönor och spiskummin ca 1 min. Tillsätt tomatpuré vatten, salt och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min, tills vattnet kokat in.
2. **Chorizo:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek chorizofärs ca 5 min, tills den är krispig.
3. **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.
4. **Till servering:** Finstrimla isbergssallad och lägg upp i en skål. 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.