



Chili Nacho Bowl

Antal: recept_2019_05_05

Denna Chili Nacho Bowl är en av mina personliga favoriter! En oemotståndlig kombination av krispig potatis, kryddig chili och krämig guacamole som lätt konkurrerar ut vanliga fredagstacos!

Pris: 1 kr

Chili:

380 g förkokta kidneybönor
390 g krossade tomater
1 gul lök
2 klyftor vitlök
0.5 tsk kummin
0.5 tsk paprikapulver
En nypa cayenne
Salt + peppar 500 g potatis
Salt, peppar, paprikapulver

Guacamole:

2 avokados
0.5 rödlök
2 msk hackad koriander
Juice från en halv lime
0.5 tsk vitlökspulver
Salt, peppar

Sätt på ugnen på 225 grader.

Börja med chilin. Hacka lök och stek den i en gryta med en skvätt vatten. Pressa i vitlöken och tillsätt kryddorna. Rör runt och när kryddorna stekts i någon minut, tillsätt krossade tomater och avsköljda kidneybönor.

Låt chilin koka upp under omrörning. Sänk sedan värmen och låt den småputtra under lock. Rör om då och då.

Använd en mandolin för att skära potatisen i chipstunna skivor. Krydda dem med en nypa salt, lite svartpeppar och paprikapulver. Sprid ut potatisskivorna på en plåt med bakplåtspapper, utan att bitarna rör vid varandra. Du kan komma att behöva använda två plåtar. Stek potatisskivorna i ugnen i ca 10 minuter tills de börjat få färg och blivit krispiga.

Mosa avokadon och ha i finhackad rödlök. Tillsätt de övriga ingredienserna och rör om ordentligt.

Servera chilin tillsammans med potatisschipsen och en generös klick guacamole.