Nachosbonanza med guacamole og bønne- og maissalat.

Forrige fredag spiste vi dette til middag og det var VIRKELIG usedvanlig digg. Og ikke minst noe annet enn trad taco. Nå er det snart fredag igjen og dagene har bare flydd. Noen ganger er jeg redd for at jeg plutselig skal våkne en morgen og innse at livet har flydd like fort.

Nachos:

500 gram karbonadedeig

1 pk tacokrydder of your choice

1 boks hermetiske tomater

1 løk, fint hakket

2 fedd hvitløk

olje til steking

1 pose tortillachips/nachos
ca 150 gram revet ost

1. Sett ovnen på 225 grader. Fres kjøtt, hvitløk og løk i litt olje i en stekepanne på ganske høy varme. Ha i krydder og tomat og la koke inn.

2. Spre nachosene ut over et papirkledd stekebrett og ha over kjøtt og revet ost.

3. Stek i ovnen til osten har smeltet g fått litt farge.

Bønne – og maissalat

1 boks hermetiske bønner, skylt i et dørslag

1-2 ss fersk koriander, hkket

1 ts cayennepepper

1 liten boks mais

litt finhakket jalapeno

2-3 tomater i små biter

1-2 ss finhakket rødløk

saft av fersk lime, smak deg frem

2 ss olivenolje

salt

1. Ha lime, olivenolje, salt og cayennepepper i en salatbolle, bland godt.

2. Ha i resten av ingrediensene og bland godt. Smak evt til med mer lime. Ha over litt fersk koriander.

Guacamole:

2-3 modne avocadoer

2 ss lettrømme

saft av o,5 lime

1-2 fedd hvitløk, finhakket

salt og pepper

1.Del avocado i to og ta ut “kjøttet”

2. Ha alle ingredienser i en bolle, mos med stavmikser. Smak evt til med salt og lime.

Ha en superfin fredag når den kommer!