

Frippel nachosdipper!

Hjemme hos oss er det Herr Bolle som er tacokongen. Veldig greit det. Men i dag lagde jeg en skikkelig bra forrett som Herr Bolle kunne meske seg med mens han kuttet diverse greier. I all beskjedenhet for øvrig. Ideen fant jeg i en kokebok som heter *Gourmet piknik*.



Først lagde jeg noe som heter **Refried beans** (inspirert av bloggen [Mat på bordet](#)):

Hakk en løk og surr blank.

Ha i to hakkede fedd hvitløk og stek litt til.

Så tok jeg i en god ss tacopulver (halvfabrikat, here we go!), men hvis jeg hadde hatt det hadde jeg brukt nymalt spisskummin..

Hakk en tomat og sleng med sammen med et par ss tacsaus (hot), hadde ikke chili.. Til slutt slår du laken av en boks kidney (røde) bønner og så slår du ikke laken av den neste og så har du begge i pannen. La smørja småkoke til mye av væsken er kokt inn (10-20 min) og mos med feks en potetstapper. Skvis sitron eller lime i og tilsett fersk koriander om du har. Kjempe god som dipp eller som tilbehør til taco.



På en tallerken eller et fat of your choise legger du først et lag med refried beans, så rømme, så guacamole (som du lager med å mose moden avocado med hvitløk, lime, salt , pepper, litt rømme og vårløk feks) og til slutt et lag med salsa. (Lag den selv om du gidder, jeg brukte ferdig salsa på glass og ingen klagde). Pynt med vårløk, koriander og litt revet ost, helst cheddar.

