

Oppskrift

## Ajour Tex-Mex-gryte med guacamole og salsa



### ***Anbefalt oppvarming av Ajour-gryter:***

Fra kjølt tilstand:

*Kombidamper:* Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 50 minutter.

*Vannbad:* Posene legges i kokende vann i ca. 45 minutter.

Produktet kan også varmes direkte i kjele under omrøring.

**Fra fryst tilstand:**

*Kombidamper:* Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 90 minutter.

*Vannbad:* Posene legges i kokende vann i ca. 80 minutter.

1

## **Ajour Tex-Mex-gryte**

Varm som anvist.

2

## **Guacamole**

Del tomat i to, skrap ut innmaten og finhakk tomatkjøttet. Finhakk vårløk og mos avokado. Rør alt sammen med limesaft, salt, pepper og chilipulver.

3

## **Salsa**

Hakk tomat, rødløk, koriander og vårløk. Finriv hvitløk og bland alt sammen med finhakket jalapeno, limesaft, salt, pepper og spisskummen. Smak ev. til med mer salt, pepper og limesaft. La stå å trekke i 30 minutter før servering.

# 4

## Servering

Server Tex-Mex-gryte toppet med revet ost, rømme, knuste tortillachips og frisk koriander, med salsa og guacamole ved siden.

### Rester?

Har du Ajour Tex-Mex-rester igjen? Bruk det som fyll i enchilada eller burrito. Gryteretten er også perfekt som [dipp, gratinert med ost og servert med chips \(se oppskrift\)](#).

## Produkter i denne oppskriften

### Tex-Mex gryte fryst



## Ingredienser

Ajour Tex-Mex-gryte 1 pk

### Guacamole

Tomat 1 stk

Vårløk 1 stk

## Guacamole

### Salsa

Avokado 2 stk

Lime 0,5 stk

Salt og pepper

Chilipulver 0,5 ts

### Salsa

Tomat 3 stk

Rødløk 0,5 stk

Koriander 1 neve

Vårløk 1 stk

Jalapeños uten frø, finhakket 1 ts

Limesaft 1 ss

Salt 1 klype

Nykvernet pepper 1 klype

Spisskummen 0,25 ts