

Oppskrift

Bowl med Meksikanske kjøttboller, ris, chipotlesaus og hvit bønne-guacamole



1

Ris

Kok ris etter anvisning på pakken.

2

Chipotlesaus med kjøttboller:

Varm olje over middels høy varme i en stor panne. Tilsett hvitløk og stek i 30 sekunder.

Tilsett hakket Adobo Chile og la surre i 5 minutter. Tilsett hakkede tomater, Adobosaus og sukker. Kok opp og la småkoke, skru deretter ned varmen. Rør innimellom.

Ha kjøttbollene i sausen og la dem gjennomvarmes.

3

Hvit bønne-guacamole:

Sil av og skylle bønnene, ha i en liten blender og kjør til puré. Ha i en bolle.

Knus avokado grovt med gaffel på en fjøl og vend inn i bønnepuréen sammen med limesaft.

Rør inn finhakket løk og smak til med salt.

4

Servering:

Ha ris i bollene, topp med kjøttboller i saus, bønneguacamole, en klatt rømme og hakket koriander. Server med syltet jalapenos og ekstra lime.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Meksikansk Kryd 2x2,5kg Fr E



Ingredienser

Ris 200 g

Chipotlesaus med kjøttboller:

Gilde Kjøttboller meksikansk 20 stk

Olivenolje 2 ss

Hvitløksfedd 2 stk

Chipotle in Adobo, hel 1 stk

Saus fra Chipotle in Adobo 1 ts

Hakkede tomater, hermetisk 800 g

Chipotlesaus med kjøttboller:

Hvit bønne-guacamole:

Til servering:

Sukker 1 ts

Koriander, finhakket 2 ss

Hvit bønne-guacamole:

Butterbeans 100 g

Avokado 200 g

Limesaft 2 ss

Løk, finhakket 50 g

Salt

Til servering:

Rømme 100 g

Koriander, liten bunt 1 stk

Syltet jalapeños etter smak

Limebåter 4 stk