

Oppskrift

Meksikanske kjøttboller med sauterte grønnsaker, syltet jalapeños og ostesaus med chili



1

Syltet jalapeños

Skjær jalapeños i tynne skiver. Kok opp hvitvinseddik, vann og sukker.

Hell dette over i et glass med lokk og tilsett jalapeños.

La det stå på benken i 1 time. Sett resterende du ikke bruker i kjøleskapet.

2

Ostesaus med chili

Smelt smør i en kjele. Tilsett hvetemel og visp dette sammen.

Tilsett så melken og kok dette i noen minutter.

Deretter tilsetter du cheddar og solsikkeolje, og rører til osten har smeltet.

Smak til med salt og chiliflakes og la den stå lun mens du prepper de sauterte grønnsakene.

3

Lag sauterte grønnsaker

Skjær grønnsakene i tynne strimler.

Sett en panne på varmen med olje. Tilsett grønnsakene og stek dem til de er blanke.

Tilsett smør og stek videre i noen minutter.

Smak til med salt og pepper.

4

Stek kjøttbollene.

Bruk et fat eller en ildfast form.

Legg grønnsaker i bunnen med kjøttboller over.

Dekk dette med ostesaus og topp med syltet jalapeños.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Meksikansk Kryd 2x2,5kg Fr E



Ingredienser

Gilde Kjøttboller meksikansk krydder 400 g

Syltet jalapeños

Jalapeños 50 g

Syltet jalapeños

Ostesaus med chili

Sauterte grønnsaker

Hvitvinseddik	50 g
Vann	50 ml
Hvitt sukker	25 g

Ostesaus med chili

Cheddar	200 g
Smør	2 ss
Hvetemel	2 ss
Melk	2,5 dl
Salt	1 ts
Chiliflak	1 ts
Solsikkeolje	1 ts

Sauterte grønnsaker

Rød paprika	1 stk
Gul paprika	1 stk
Gul løk	1 stk
Smør eller olje til steking	

Salt og pepper