

Nachos med guacamole och salsa

Total tid **30 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.933 kJ / 463 kcal

Fett: **30,3 g** Protein: **15,9 g**
Kolhydrater: **30,7 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

Nachos

1 vitlöksklyfta
3 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Nymalen peppar
1 nypa spiskummin
250 g biff (ryggbiff)

Guacamole

50 g körsbärstomater
50 g schalottenlök
1 vitlöksklyfta
2 msk olivolja
2 mogna avokado
2 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 lime
10 g färsk koriander
1 nypa spiskummin
300 g nachos chips
125 g riven ost - Cheddar och/eller mozzarella
100 g körsbärstomater
75 g konserverad majs
50 g picklad rödlök
100 g creme fraiche
100 g tomatsalsa
Färsk koriander

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Riv vitlöken fint och blanda med soja, peppar och spiskummin. Marinera steken i denna blandning i 10 minuter. Grilla den sedan på en rykande het grillpanna i 4 minuter på varje sida. Alternativt kan du använda en vanlig panna med lite olja i. Låt den vila 5 minuter innan du skär den i tunna strimlor.

Steg 2

Så gör du Guacamolen: Finhacka tomater, schalottenlök och vitlök. Lägg i en mortel med olivolja och blanda runt lite innan du tillsätter den tärnade avokadon. Låt dra lite och smaka sedan av med sojasås, limejuice, hackad koriander och spiskummin.

Steg 3

Lägg nachoschipsen på en ugnsplåt eller i en långpanna. Lägg osten ovanpå och sätt in den i en förvärmad ugn (180 grader) i 5-6 minuter tills osten har smält.

Steg 4

Toppa dina nachos med det uppskurna köttet, guacamole, halverade tomater, majs, picklad lök, crème fraiche, salsa och färsk koriander.