KIKKOMAN

Fylte nachos med guacamole og salsa

total tid **30 min.** **20 min.** tilberedningstid **10 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.933 kJ / 463 kcal

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

INGREDIENSER

8 porsjoner

Nachos

1	fedd hvitløk
3 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
	Nykvernet pepper
1 klype	spisskummen
250 g	biff (mørbrad)

Guacamole

50 g	cherrytomater
50 g	shalottløk
1	fedd hvitløk
2 ss	olivenolje
2	modne mangoer
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1	lime
10 g	fersk koriander
1 klype	spisskummen
300 g	nachoschips
125 g	revet ost - cheddar og / eller mozzarella
100 g	cherrytomater
75 g	hermetisk sukkermais
50 g	syltet rødløk
100 g	cream fraiche
100 g	tomatsalsa
	Fersk koriander

TILBEREDNING

Steg 1

Finriv hvitløken og bland med soyasaus, pepper og spisskummen. Mariner biffen i blandingen i ti minutter. Grill deretter på en rykende varm grillpanne i fire minutter på hver side. Alternativt kan du bruke en vanlig panne med litt olje på. La den hvile fem minutter før du skjærer i tynne strimler.

Steg 2

Slik lager du guacamole: Finhakk tomater, sjalottløk og hvitløk. Tilsett i en morter med olivenolje og bland det litt rundt før du tilsetter avokado i terninger. Bland sammen og smak til med soyasaus, limejuice, hakket koriander og spisskummen

Steg 3

Legg nachoschipsene på et stekebrett eller i en langpanne. Legg osten på toppen og sett den inn i en forvarmet ovn (180 grader) i 5-6 minutter til osten har smeltet.

Steg 4

Topp nachosen med biff, guacamole, halve tomater, mais, syltet løk, crème fraiche, salsa og fersk koriander.