



Ingredienser

Salsiccia Nachos

2 pkt	Dahlmans Salsiccia
300 gr	Nachos
2 msk	Matolja
150 gr	Riven ost

Topping

1 st	Rödlök
2 st	Avokado
2 st	Tomat
1-2 st	Färsk Jalapeno
150 gr	Fetaost
1 st	Lime
1 kruk	Koriander

Salsiccia Nachos

Dahlmans Salsiccia Nachos är lätt, snabbt och framför allt gott till fredagsmiddagen. Jessica har komponerat en variant på ugnsgatinerad nachos där vår smakrika salsiccia tar middagen till en annan nivå.

Dahlmans Salsiccia är en råkorv enligt det italienska köket.



Tillagningstid: 30 min



200°C grader, 8 min



4 personer

Tillagning

1. Sätt ugnen på 200°C
2. Bred ut nachos på en plåt med bakplåtspapper
3. Snitta upp korven, ta ur färsen och skär korven i mindre bitar
4. Värm upp stekpannan med matolja, när stekpannan är het tillsätt korven och stek den tills den är genomstekt och krispig
5. Strö över salsiccian på nachosen, toppa med rivna osten
6. Gratiner i ugnen i ca. 8 minuter eller tills osten har fått färg
7. Finhacka rödlök, färsk jalapeno och koriander
8. Tärna avokado, tomat och fetaost
9. Skär limen i klyftor
10. Flytta över de gratinerade nachosen och korven till ett serveringsfat
11. Strö över tomat, avokado, rödlök och jalapeno. Toppa med fetaost, koriander och lime

