KIKKOMAN

Nachos med guacamole og salsa

Samlet tid **30 min.** **20 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.933 kJ / 463 kcal

Fedt: **30,3 g** Protein: **15,9 g**
Kulhydrater: **30,7 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

Nachos

1	fed hvidløg
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Friskkværnet peber
1 nip	stødt spidskommen
250 g	bøf (oksefilet)

Guacamole

50 g	cherrytomater
50 g	skalotteløg
1	fed hvidløg
2 spsk.	olivenolie
2	modne avocado
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1	lime
10 g	frisk koriander
1 nip	stødt spidskommen
300 g	nachos chips
125 g	revet ost - Cheddar og/eller mozzarella
100 g	cherrytomater
75 g	majs (fra dåse)
50 g	syltede rødløg
100 g	creme fraiche
100 g	tomat salsa
	Frisk koriander

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Riv hvidløget fint og bland med sojasauce, peber og spidskommen. Mariner bøffen heri i ti minutter. Grill den derefter på en varm grillpande i 4 minutter på hver side. Du kan alternativt bruge en almindelig pande med olie på i stedet. Lad den trække 5 minutter før den skæres i tynde skiver.

Step 2

Til guacamole: Hak tomater, løg og hvidløg fint. Kom det i en mortar med olivenolie og bland det en smule før avocado tilsættes. Stød det let, så der stadig er en smule konsistens i avocadoen. Smag til med sojasauce, limesaft, finthakket koriander og spidskommen.

Step 3

Fordel nachos chipsene i et fad og fordel osten herover. Kom det i en forvarmet ovn (180 grader) i 5-6 minutter indtil osten er smeltet.

Step 4

Top dine nachos med stykkerne af stegt bøf, guacamole, halverede tomater, majs, syltede rødløg, creme fraiche, salsa og frisk koriander.