



VEGETARISK

Allt i ett - No Double Dip!

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **90 min** Portioner: **8**

Njut av underbara mexikanska smaker! Allt från knapriga majschips till guacamole, pico de gallo, oliver och ost ? på en och samma gång.

Servera i engångsglas eller i vanliga portionsglas. Här slipper vi kladdiga skålar och double dip. Servera dippen till grönsaksstavar eller knapriga kex eller till hemlagat vitlöksbröd. Om du vill ha en mer snabblagad version kan ersätta bönorna med riktigt goda hackade oliver.



INGREDIENSER



Guacamole

- 4 avokador
- 1 röd eller grön chili
- 0.5 dl mycket finhackad rödlök
- 1-2 vitlöksklyftor
- 0.5 dl gräddfil eller crème fraîche
- 1 msk limejuice
- salt och peppar



Refried Black Beans

- 1 dl olivolja
- 2 tsk hel spiskummin
- 1 msk chipotlepaste
- 0.5-1 jalapeno (frivilligt)
- 2 gula lökar
- 5 vitlöksklyftor
- 2 brk (à 400 g) svarta bönor
- salt och svartpeppar
- fräsch koriander

Pico di Gallo

- 8 plommontomater
- 0.5 gul lök
- 1 röd chili
- 2 vitlöksklyftor
- 1 lime, saften
- salt och svartpeppar
- en nypa strösocker

en nypa torkad oregano
färsk koriander
2 msk olivolja

Tillbehör

3-4 dl gräddfil

3-4 dl riven stark cheddarost

3-4 dl kärnfria kalamataoliver (att toppa med om man skippar refried black beans)

GÖR SÅ HÄR

1

Guacamole: Mosa två avokador. Blanda ner finhackad chili och lök, krossad vitlök, crème fraîche, lime, salt och peppar. Tärna resterande två avokador och blanda ner i avokadokrämen.

2

Refried beans: Hetta upp oljan på medelstark värme i ett stekjärn. Tillsätt spiskummin och stek tills kryddorna börjar fräsa och det doftar i hela köket. Tillsätt chipotlepastan, finhackad jalapeno, gul lök och vitlök. Sänk värmen och stek tills löken är genomskinlig. Blanda då ner bönorna och låt dem bli varma. Mosa bönorna med hjälp av en potatisstöt. Smaka av med salt och peppar. Tillsätt ett par matskedar vatten om röran blir för torr.

3

Pico di gallo: Koka upp vatten i en stor kastrull. Skär ett kryss i toppen av tomaterna. Förväll dem i det kokande vattnet i några sekunder och skölj dem sedan genast under kallt vatten. Skala och dela tomaterna. Tryck ut kärnorna och hacka resten av fruktköttet fint. Blanda med resten av ingredienserna. Smaka av med lime salt, peppar, socker och olivolja.

4

Servering: Börja med guacamole, beroende på glasens storlek 1½ matskedar, fortsätt med lika mycket gräddfil, sedan lite riven ost. Ovanpå det antingen bönorna eller oliverna, eller varför inte båda? Avsluta med tomatsalsan som ska ha rejält med smak och styrka.