



GENERELL

Nachos med pepperoni

Kock: **Monika Österheim** Tid: **35 min** Portioner: **4**

Dessa nachos är de godaste jag någonsin gjort!

Det smarta med receptet är såsen som man rör runt tortillachipsen i och som ger den smarriga högen chips en kick av smaker.



Är ni många, öka mängden men lägg inte chipsen i en jättestor hög, för då blir det bara ost på de översta.

Mängden nachos, korv och ost är cirkamängder - så som jag tycker att det passar ihop. Det ska i alla fall vara mycket ost. Det är liksom grejen med nachos.

Chili i någon form sätter smaken. Har du inte chiliflakes, färsk chili eller jalapenos går det bra med sriracha, hot sauce, sambal oelek eller vad du har hemma.

Tips! På bilden ser ni min all time favorite! Jag använder den till väldigt mycket (inget salt, glutenfri, inga tillsatser).



Jag älskar den klassiska amerikanska smaken av pepperoni, vitlök, chili och ost och Pepperoni Cheese Pizza är min favorit. Såklart gillar jag då dessa nachos. Men jag är säker på att grundreceptet fungerar med vilka toppings som helst. Jag köper GØL pepperoni - smakar mest som den typiska amerikanska pepperonin, tycker jag.



INGREDIENSER

200-300 g tortillachips

150 g pepperonikorv

3.5 dl riven ost

Sås

1.5 msk smör

1.5 msk neutral olja

2 vitlöksklyftor, rivna

1 dl grädde

0.5 dl mjölk

0.5 dl riven parmesan

chiliflakes, färsk chili eller jalapeños

nypa salt



GÖR SÅ HÄR

1

Värm ugnen till 200C.

2

Smält smör och olja på medelvärme. Lägg i riven/hackad vitlök och rör om. Se till att det inte är för varmt så vitlöken bränns. Tillsätt grädde och mjölk och höj värmen medan du rör om. Fortsätt röra tills det börjar sjuda. Tillsätt chili och parmesan. Fortsätt röra. Såsen tjocknar ganska snabbt. Smaka av med lite salt (pepperonin är salt, så var sparsam)!
Sätt åt sidan.

3

Stek pepperoniskivorna på medelvärme några minuter så att en del av vätskan och fettet går ur korvskivorna. Låt rinna av på hushållspapper. Skär dem i bitar när de svalnat.

Jag gör alltid så här med pepperoni (även på pizza och andra rätter) för jag tycker att det röda fettets som rinner av inte smakar gott och gör allt för salt.

4

Lägg tortillachipsen i en ugnsfast form. Slå såsen över chipsen och blanda så att alla chips får lite sås på sig. Fördela korvbitarna över såsen. Toppa sedan med riven ost. Grädda ca 5-7 minuter tills osten börjar få färg ? bränn inte chipsen.

Servera direkt!