

Ben's Original™

Knasende meksikansk salat med avokado og chili
OPPSKRIFT

Knasende meksikansk salat med avokado og chili



TID 20 mins
INGREDIENSE 11
R gjenstander
PORSJONER 2 x

Smaker like godt som den ser ut: Prøv denne meksikanske salaten med sprø nachochips nå!

INGREDIENSER

- 1 avokado
- 2 tomater
- 1 rødløk
- 1/2 chili

- 1 romansalat
- 50g nachos
- 4 ss stekte løk
- 2 ss eddik
- 3 ss olivenolje
- Salt etter smak
- 1 pakke Ben's Original Express Mexican Style Rice

INSTRUKSJONER

1. Tilbered ris i henhold til instruksjonene på pakken og la det avkjøles.
2. Halv avokado og fjern kjernen og skallet. Skjær så i terninger.
3. Fjern tomatene fra stilken og skjær i terninger.
4. Skrell løken og skjær i terninger. Skjær chili i fine ringer.
5. Vask salaten, rist den tørr og skjær i små biter.
6. Ha risen i en bolle sammen med tomater, avokado, løk, chili, nachos, stekt løk og salat.
7. Drypp alt med eddik og olivenolje, bland forsiktig og smak til med salt.
8. Server salaten med en gang.
9. Hvis du vil, kan du blande yoghurt med litt sitronsaft, olivenolje, salt og pepper og servere med den.

KATEGORIER:

Mexican, Vegansk, 15 - 30min, Express ris

Source URL: <https://no.bensoriginal.com/oppskrift/knasende-meksikansk-salat-med-avokado-og-chili>