

Meksikansk pølse med paprika og chili



Er du maksimalist, så har du alle toppingene på pølsa.

Vil du derimot holde litt igjen, kan tomatchutney og kremet mais være pølsetoppingen for deg - og så kan du jo dyppe nachos i rømmedressingene!

1

Lag tomatchutney

Finhakk løk og chili og ha i en gryte sammen tomater, spisskummen, sukker og eddik. Kok opp og la surre på medium varme med lokk i en halv time.

Ta av lokket og la chutneyen koke inn til syltetøykonsistens. Smak til med salt. Avkjøl.

2

Lag spicy rømmedressing

Åpne maisboksen og sil av væsken. Skjær vårløk i skiver. Bland mais, vårløk og kremost i en gryte.

Varm forsiktig til osten smelter og blander seg med mais og vårløk. Salte og pepre. Server varm.

3

Rømmedressing

Bland rømme og chilisaus. Juster mengde chilisaus etter personlig smak

Grill pølsene

Grill pølsene og legg hver og en i en lompe eller tortilla. Topp med ønsket topping og knust nachos.

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun 2 pk (6 pølser)

Maistortilla	6 stk
--------------	-------

Nacho chips 6 stk

Tomatchutney

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano) 1 boks

Rød Chili	1 stk
-----------	-------

Spisskummen 1 ts (malt)

Gul løk	1 stk
---------	-------

Brunt sukker 5 ss

Eplecidereddik	5 ss
----------------	------

Salt 1 knivspiss

Spicy rømmedressing

Rømme 6 ss

Sriracha-saus	1 ts
---------------	------

Kremet mais

Mais 2 bokser (2 x 330g)

Du trenger

Tomatchutney

Spicy rømmedressing

Kremet mais

Kremost naturell	125 g
Vårløk	2 stk
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose