

Oppskrift

Bowl med Piccante kjøttboller, ris, chipotlesaus og hvit bønne-guacamole



1

Ris

Kok ris etter anvisning på pakken.

2

Chipotlesaus med kjøttboller:

Varm olje over middels høy varme i en stor panne. Tilsett hvitløk og stek i 30 sekunder.

Tilsett hakket Adobo Chile og la surre i 5 minutter. Tilsett hakkede tomater, Adobo-saus og sukker. Kok opp og la småkoke, skru deretter ned varmen. Rør innimellom.

Ha kjøttbollene i sausen og la dem gjennomvarmes.

3

Hvit bønne-guacamole:

Sil av og skyll bønnene, ha i en liten blender og kjør til puré. Ha i en bolle.

Knus avokado grovt med gaffel på en fjøl og vend inn i bønnepuréen sammen med limesaft.

Rør inn finhakket løk og smak til med salt.

4

Servering:

Ha ris i bollene, topp med kjøttboller i saus, bønneguacamole, en klatt rømme og hakket koriander. Server med syltet jalapenos og ekstra lime.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Piccante 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Ris 200 g

Chipotlesaus med kjøttboller:

Gilde Kjøttboller Piccante 20 stk

Olivenolje 2 ss

Hvitløksfedd 2 stk

Chipotle in Adobo, hel 1 stk

Saus fra Chipotle in Adobo 1 ts

Hakkede tomater, hermetisk 800 g

Sukker 1 ts

Koriander, finhakket 2 ss

Hvit bønne-guacamole:

Butterbeans	100 g
-------------	-------

Avokado	200 g
---------	-------

Limesaft	2 ss
----------	------

Løk, finhakket	50 g
----------------	------

Salt

Til servering:

Rømme	100 g
-------	-------

Koriander, liten bunt	1 stk
-----------------------	-------

Syltet jalapeños etter smak

Limebåter	4 stk
-----------	-------