



VALDEMARSRO

Huevos Rancheros

Tid i alt 35 min. Arbejdstid 20 min. Antal 4 pers. ⬇

Ingredienser

2 løg, finthakket
2 fed hvidløg, finthakket
1 rød chili, finthakket, tilsæt efter smag
2 tsk stødt spidskommen
1 tsk stødt koriander
1 tsk røget paprika
2 dåser hakkede tomater
1 rød peberfrugt, skåret i tern
0,50 squash, groftrevet
1 dåse kidneybønner, drænet og skyllet
4 æg
100 g cheddar ost, friskrevet
2 spsk olivenolie, til stegning
salt
sort peber, friskkværnet

Tilbehør

8 tortillas pandekager
2 avocado, skåret i skiver
1 håndfuld frisk koriander, eller bredbladet persille
2 lime, i både
1 dl cremefraiche 18 %

Fremgangsmåde

Varm en sauterpande op med olie og sauter løg, hvidløg, chili og krydderier ved middelvarme, til løgene er bløde og klare, og krydderierne dufter.

Tilsæt hakkede tomater, rød peber og squash og lad det simre under låg i 20 minutter.

Kom bønnerne i gryden og lad dem simre med i yderligere 5 minutter. Smag til med salt, peber og chili.

Slå fire æg ud i sauterpanden, sæt låg på og lad æggene pochere i 6-8 minutter, til æggeghviden er fast.

Drys lidt revet ost over og server med koriander og avocado skåret ud i skiver. Server tortillapandekager til sammen med lime, chili og cremefraiche som tilbehør.

Ved bordet kan man hver især fylde en wrap med en skefuld huevos rancheros og avocado og derefter tilføje limesaft, cremefraiche og chili efter smag.