

INGREDIENSER

2 paket Hälsans Kök Sensational Chorizo
(4st korvar)

500 g Kidneybönor (kokta)

140 g Majs

2 röda paprikor

1-2 Jalapeno

1 tsk paprikapulver

4 msk olja

Salsa sås

Tortillachips

Koriander

MATLAGNINGSTIPS

Tillbehör

Servera gärna med guacamole och salsa!



4 PORTIONER



30 MIN



MELLANLIGGANDE

Vivla la Mexico! Det här är ett nytt spännande sätt att servera dina Sensational Chorizo. Salsan tar bara några minuter att steka ihop, så du får snabbt ihop en riktigt god måltid!

TILLAGNING

1. Stek paprika, jalapeno och bönor med majs

Skär paprikan i tärningar och jalapeño i tunna skivor. Stek paprikan och jalapeño i glansiga i lite olja. Tillsätt paprikakryddan, stek några minuter. Skölj kidneybönor under rinnande vatten och tillsätt i pannan. Rör ner majs och låt det puttra några minuter medans du tillagar korvarna.

2. Stek eller grilla Sensational Chorizo

Tillaga Sensational chorizokorvarna enligt anvisningen på förpackningen.

3. Servera korvarna i bröd med bönblandningen, koriander och tortilla chips

Skär korvarna på längden, men inte helt av. Använd en sked och lägg den varma bönblandningen i korven och tillsätt lite salsa. Toppa med färsk koriander och tortillachips.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE