

INGREDIENSER

- 2 pk Hälsans Kök Sensational Chorizo (4 pølser)
- 500 g kidneybønner
- 140 g mais
- 1 paprika
- 1 jalapeño
- ½ ts pimentón, (røkt paprikapulver mild eller varm)
- 4 ss olje



4 PORSJONER



30 MIN



MELLOM

Prøv vår versjon av en meksikansk pølse med våre vegetariske chorizo-pølser. Perfekt på både grill eller panne!

FREMGANGSMÅTE

1. lag grønnsaksblandingen

Skjær paprika i terninger og jalapeño i tynne ringer. Stek dem glassaktige i litt olje. Tilsett pimenton, stek kort og tilsett drenerte kidneybønner og mais. Varm opp blandingen kort, rør innimellom og hold den varm ved å legge et lokk på den.

2. Stek Sensational Chorizo-pølsene

Stek Sensational Chorizo-pølsene brune i henhold til instruksjonene på pakken.

3. Tilsett grønnsaksblandingen i de delte pølsene

Skjær pølsene på langs, men ikke helt. Legg den varme bønneblandingen i pølsene og tilsett litt salsa. Pynt med fersk koriander og tortillachips.

4. Server og nyt

Server med resten av kidneybønneblandingen, hjemmelaget guacamole og rømme.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO