

Chilaquiles – meksikansk frokost (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Posjer egg og prepp salsa, black beans og Guacamole. Stek 2/3 av løken, halvparten av hvitløken og svisj i noen minutter. Ha i 2 stk maistortilla pr porsjon. Stek på en side, dryss Chevre (alternativt fetaost eller annen hvit geitost) på halve tortillaen. La steke litt, brett over og vend. Hell over Salsa Verde, resten av løken og hvitløken, fløte og halvparten av revet manchego/parmesanost. Rør om og varm opp. Hell over TABASCO® Chipotle.



Legg opp på tallerken: Maistortilla (hell over litt av sausen), posjert eller stekt egg, Salsa homestyle, bønnemiksen og guacamole, strø over resten av manchego/parmesanosten.

Pyntes med lime og hakket vårløk og gjerne litt frisk koriander.

Oppskrift for Homestyle salsa

Se oppskrift for [Black bean chili](#)

Produkter

Olivenolje	10 ml
Mission maistortilla 15 cm	20 stk
Løk, hakket	20 ml
Hvitløk, hakket	20 g
Chevre, annen geitost eller fetaost	400 g
Fløte	15 ml
El Paradiso Salsa Verde	40 ml
Manchego eller parmesan, revet	150 g
TABASCO® Chipotle Sauce	30 ml
Egg, posjert eller stekt	10 stk
Homestyle salsa (se oppskrift)	400 g
Black bean chili (se oppskrift)	500 g
Koriander	

*Allergener