

Mexikansk Sallad med Avokado och Chili
RECEPT

Mexikansk Sallad med Avokado och Chili



TID 20 mins
INGREDIENSER 11 varor
PORTIONER 2 serveringar

Smakar lika gott som det ser ut: testa den här mexikanska salladen med krispiga nachos nu!

INGREDIENSER

- 1 Paket Ben's Original™ Express Mexican Style Rice
- 1 Avokado
- 2 Tomater
- 1 Rödlök
- 1/2 Chili
- 1 Romansallad
- 50g Nachoschips
- 4 msk rostad lök
- 2 msk vinäger
- 3 msk olivolja
- Salt efter egen smak

INSTRUKTIONER

1. Rör ner riset med tomaterna, avokadon, löken, chilin, nachoschipsen, rostade löken och salladen i en skål. Häll vinäger och olivolja över salladen, blanda försiktigt och smaka till med salt. Salladen kan serveras direkt.
2. Om du vill kan du göra en röra med yoghurt, lite citronsaft, olivolja, salt och peppar och servera vid sidan.

KATEGORIER:

[Mexican](#), [15 - 30min](#), [Express ris](#)

FLER LIKNANDE RECEPT



[Medelhavs Express-Ris med Ruccola och Tomat](#)

Tid

26 mins

Ingredienser

8 varor



[Vegansk Svamppanna](#)

Tid

30 mins

Ingredienser

11 varor



Fruktig Mangold-Ananas-Curry

Tid

30 mins

Ingredienser

12 varor

Source URL: <https://se.bensoriginal.com/recept/mexikansk-sallad-med-avokado-och-chili>