

INGREDIENSER

2 pakker Hälsans Kök Sensational Chorizo (4 pølser)

500 g kidneybønner

140 g dåsemajs

1 rød snack peber

1 frisk jalapeño peber

½ tsk paprika

4 spsk olie

Salsa (150 g)

Tortillachips

SERVING  4 SERVERING

VARIGHED  30 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Prøv vores udgave af en mexicansk hotdog med vores vegetariske chorizopølser. Perfekte på både en grill eller pande!

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Lav grøntsagsblandingen

Skær snack peber i tern og jalapeño peber i tynde ringe. Steg dem glasagtige i lidt olie. Tilsæt paprika, steg kort og tilsæt de drænedede kidneybønner og majs. Varm blandingen kort, omrør lejlighedsvis, og hold den varm ved at lægge et låg på den.

2. Steg Sensational Chorizo pølser

Steg eller grill Sensational Chorizo pølser brune i henhold til instruktionerne på pakken.

3. Tilsæt grøntsagsblandingen i de splittede pølser

Skær pølserne på langs, men ikke helt over. Tilsæt den varme blanding i pølserne og tilsæt lidt salsa. Pynt med frisk koriander og tortillachips.

4. Server og nyd!

Serveres med resten af den varme blanding. Et tip er at servere med hjemmelavet guacamole og creme fraiche.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK