KÖTT

Bellas nachos de luxe

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Ta fredagsmyset till en ny nivå! Hemgjorda nachos, smält västerbottensost, hängmörad ryggbiff, picklad granatäpple & rödlök och massa annat gott som får smaklökarna att jubla.

INGREDIENSER

hängmörad biff (150-200g/pers)

Nachochips

2 deciliter majsmjöl
1 deciliter vetemjöl
1.5 deciliter vatten
salt
olja

Picklad granatäpple & rödlök

1 deciliter ättiksprit
2 deciliter socker
3 deciliter vatten
2 styck rödlök

1 styck granatäpple

Ugnsgratinerade nachos med topping

riven västerbottensost
finskivad salladslök
finskuren gräslök
finskuren jalapeños

GÖR SÅ HÄR

1. Picklad granatäpple & rödlök: Blanda ättika, vatten och socker i en kastrull. Rör om så att sockret löses upp. Koka upp och låt svalna. Skiva löken tunt i ringar och lägg i en glasburk. Tillsätt granatäpplekärnorna. Häll över lagen och låt stå tills den kallnat.
Tips! Förbered gärna inläggningen av rödlök och granatäpple dagen innan för bästa resultat. Förvaras i kylskåp.

2. Nachochips: Sätt ugnen på 200 grader.Blanda majsmjöl, vetemjöl och salt i en skål. Tillsätt lite vatten i taget och knåda ihop degen med händerna. Degen ska vara lite blöt men hålla ihop fint. Kavla ut degen tunnt på bakplåtspapper. Toppa degen med flingsalt eller örtsalt efter smak. Kör in degen på en plåt i mitten av ugnen några minuter.
Ta ut och dela degen i cirklar med hjälp av ett glas. Pensla med olja. Skjut in i ugnen igen och låt grädda ca 15-20 min. Pensla med olja och vänd chipsen några gånger under tiden. Tips! För att få krispiga nachos försök kavla ut degen så mycket du kan.

3. Servering: Skär löken fint. Lägg nachosen på en ugnsplåt, strö den rivna osten över och gratinera snabbt tills osten smält.
Stek biffen. Låt vila. Skär den sedan i tunna skivor.
Toppa de gratinerade nachosen med den picklade löken, salladslök, gräslök och jalapenos. Servera till biffen!