Rapea meksikolainen salaatti avokadolla ja chilillä
RESEPTI

Rapea meksikolainen salaatti avokadolla ja chilillä



VALMISTUSAIKA 20 min
AINESOSAT 11 tuotetta
VALMISTAA 2 annosta

Tämä maistuu yhtä hyvältä kuin näyttääkin: kokeile tätä meksikolaista salaattia rapeilla nachoilla nyt!

AINESOSAT

- 1 pakkaus Ben's Original™ Meksikolainen valmisriisi
- 1 avokado
- 2 tomaattia
- 1 punasipuli
- 1/2 chiliä
- 1 romaine salaatti
- 50 g nachoja
- 4 rkl paistettua sipulia
- 2 rkl etikkaa

- 3 rkl oliiviöljyä
- Suolaa maun mukaan

OHJE

1. Valmista riisi pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti ja anna jäähtyä.
2. Puolita avokado ja poista kivi ja kuori. Leikkaa sitten kuutioiksi.
3. Poista tomaateista varret ja kuutioi.
4. Kuori sipuli ja leikkaa kuutioiksi. Leikkaa chili hienoksi renkaaksi.
5. Pese salaatti, ravista siitä vedet pois ja leikkaa pieniksi paloiksi.
6. Laita riisi kulhoon tomaattien, avokadon, sipulien, chilien, nachojen, paistettujen sipulien ja salaatin kanssa.
7. Valuta päälle etikkaa ja oliiviöljyä, sekoita huolellisesti ja mausta suolalla.
8. Tarjoile salaatti heti.
9. Ehdotus: Halutessasi voit sekoittaa jogurttiin vähän sitruunamehua, oliiviöljyä, suolaa ja pippuria ja tarjoilla salaatin lisukkeena.

KATEGORIAT:

Meksikolainen, 15 - 30min, Valmisriisi

LISÄÄ TÄNÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ



Hedelmäinen sipuli- ja ananas curry

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

12 tuotetta



Välimerellinen Express- rukola ja tomaatti riisi

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

8 tuotetta

Source URL:
https://fi.bensoriginal.com/resepti/rapea-meksikolainen-salaatti-avokadolla-ja-chililla