

## 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



4 SERVERING



30 MIN



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](#)