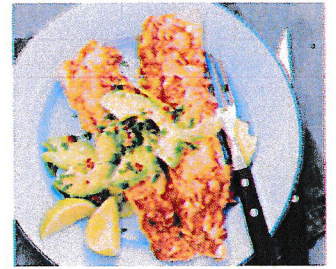


Gratinerad Böntortillas med avokadosallad



1. Sätt ugnen på 225°C.
2. **Bönröra:** Skala och hacka löken. Fräs den i oljan i en stor kastrull. Pressa i vitlöken och rör ner kryddorna. Blanda ner tomatpuré och tomatkross och sjud ca 5 minuter. Smaka av med salt och peppar.
3. Häll bönorna i ett durkslag och spola dem i kallt vatten, låt dem och majsen rinna av. Rör ner bönor och majs i tomatsåsen.
4. Fyll tortillabröden med bönröran och lägg dem med skarven nedåt på en plåt eller i en ugnssäker form. Häll över pastasåsen och strö över osten. Gratinera mitt i ugnen ca 12 minuter.
5. **Avokadosallad:** Dela och kärna ur chili och avokado. Hacka chilin och skär avokadon i bitar. Ansa och skiva selleristjälkarna tunt. Blanda chili, avokado och selleri, pressa över limen och ringla över olivoljan. Hacka persiljan och strö över.
6. Servera bönrullarna med sallad.

- 3 rödlök
- 3 tsk olja
- 6 vitlöksklyftor
- 6 tsk spiskummin
- 6 tsk chilipulver
- 9 msk tomatpuré
- 1170 g krossade tomater
- salt och peppar
- 1140 g stora vita bönor
- 1140 g svarta bönor
- 900 g majs-korn
- 24 tortillabröd
- 1170 g pastasås chili (välj en pastasås med chilismak utan ansjovis för vego)
- 3 dl riven ost

Avokadosallad

- 3 röd peppar
- 6 avokado
- 6 stjälkar stjälkselleri
- 3 lime
- 3 tsk olivolja
- 1 1/2 kruka persilja