



bild saknas

- ▮ 8 port
- ▮ Övrigt, Smårätter, Lättlagat, Vegetariska, Fest

CHILI RELLENO TORTA*

Ingredienser ▮

2,5 dl ost (*Cheddar, riven*)
2,5 dl ost (*mild, riven*)
5 st ägg
1/2 dl vetemjöl
4 dl grädde, visp (*eller gräddmjölk*)
125 g jalapeños (*i ringar, avrunnen*)
3,4 dl sweet chilisås

▮ Till servering
tortillachips (*serveras till*)

Gör så här ▮

Sätt ugenen på 200 grader.
Bland ostsorterna väl i botten på en form, ca 25 cm i diameter..
Vispa upp äggen, tillsätt mjölet, lite i taget och vispa ner grädden till en klimpfri smet.
Häll smeten över osten. Strö försiktigt jalapenos ovanpå och skeda på sweet chili sås över ytan.
Grädda i ca 45 min eller tills "omeletten" har stelnat i mitten.

Trevlig som bufférett, gärna med tortilliachips bredvid.
(Den som tycker den är för het, plockar bara undan jalapenosen.)