



Ingredienser

1/2 rød peberfrugt
2 røde chilier
100 g flødeost naturel
400 g majs fra frost
3 spsk. syltede jalapenos
1/2 tsk. paprika
120 g revet cheddar
Salt and peber
1 1/2 spsk. smør til stegning

Gratinerings: 20 g revet cheddar

Pynt: Chilisaucе og persille

Beskrivelse

Skær peberfrugt, chilier og syltede jalapenos i tern.

Smelt smørret på en pande og steg peberfrugt og chilier til de er bløde.

Tilsæt flødeost og rør indtil den er smeltet.

Rør majs og syltede jalapenos i.

Smag til med paprika, salt og peber.

Tilsæt 120 g revet cheddar og rør rundt til det er smeltet.

Kom retten i et ovnfast fad. Drys med 20 g cheddar og gratiner retten i ovnen ved 175 grader i ca. 20 minutter til det bobler i midten af fadet.

Pynt med lidt chilisaucе og persille.

Server retten som tilbehør eller som varm dip til nachos.