



Ingredienser

1 dåse chilibønner, 400 g
2 dl havregryn
1 tsk. spidskommen
1/2 tsk. røget paprika
1 tsk. salt
Peber
1 løg
1/2 rød peberfrugt
Olivenolie til stegning

Beskrivelse

Skyl chilibønnerne og lad dem dryppe af i en si.

Skær løg og peberfrugt i små tern.

Blend de afdryppede chilibønner til en grov mos. Bland havregryn med spidskommen, røget paprika, salt og peber og ælt det i bønnemosen. Ælt løg og peberfrugt i. Lad bønnemosen hvile ca. 30 minutter i køleskab.

Form bønnemosen til 6 deller og steg dem gyldne i olivenolie på en pande.