

## AINESOSAT

180 grammaa Hälsans Kök Sensational Chorizo kasvismakkaraita

500 g kidneypapuja

140 g maissia

1 punainen chili

1 chilippuri

½ tl paprikamaustetta

4 rkl öljyä

SERVING  4 ANNOSTA

KESTO  30 MIN

VAIKEUSASTE  VÄLI-

Haaveiletko matkasta Meksikoon? Tulinen ja mausteinen kasvischorizomme vie kielen mennessään. Maista ja ihastu!

## VALMISTUS

**1. Leikkaa kasvikset**

Leikkaa paprika kuutioiksi ja paprikachili ohuiksi renkaiksi. Paista ne pienessä määrässä öljyssä. Lisää paprikamauste, paista hetken ajan ja lisää valutetut kidneypavut ja maissi. Kuumenna seos lyhyen ajan verran ja sekoita yhteen. Pidä se lämpimänä kannen alla.

**2. Paista Sensational Chorizo kasvismakkarat**

Paista Sensational Chorizo kasvismakkarat ruskeiksi pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

**3. Täytä makkarat ja tarjoile**

Leikkaa makkarat pituussuunnassa, mutta ei kokonaan. Lisää lämmin papuseos makkaroihin ja lisää sen jälkeen salsaa. Koristele tuoreella korianterilla ja hienonnetuilla tortillalastuilla.

**4. Tarjoiluehdotus:**

Tarjoile muiden herkkujen kera: kidneypapuseoksen, kotitekoisen guacamolen ja smetanan kanssa. Nauti!

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**