

# Vegetarisk tapas

## Ingredienser

### Nachos fad

- 1 pose nachos
- 1 pose nurishh plantebaseret revet cheddar + mozzarella
- 1/2 dåse chilibønner
- 1 rød peberfrugt
- 1 striml forårsløg
- 1/4 rødløg
- 1 lille håndfuld bredbladet persille
- 1-2 avocadoer
- lidt af en frisk chili (jeg brugte en grøn)
- 1 lime
- en smule plantebaseret mayo + lidt limesaft

### Hvidløgstegte svampe

- 250 g champignon
- 1 fed hvidløg
- 3 spsk. olivenolie
- godt med flagesalt + peber
- lidt persille
- en squeeze limesaft

## Sådan gør du

### NACHOS

- Tænd ovnen på 200 grader varmluft
- Kom nachos i et ovnfast fad med halvdelen af posen med ost, bland rundt. Kom så resten af posen på toppen
- Dræn dåsen med bønner og kom disse over fadet (jeg brugte en halv dåse).
- Hak peberfrugt, forårsløg og rødløg fint og kom halvdelen over fadet
- Ind i ovnen med det i et lille kvarters tid til osten er smeltet
- Imens klargøres resten: hak persille, skær chili ud i ringe, mos avocadoen
- Tag fadet ud af ovnen og kom den sidste halvdel af peberfrugt, forårsløg og rødløg over + persille, chili og den meste avocado i klatter rundt omkring.
- Bland plantemayo og limesaft og kom dette ud over fadet også, hvis du synes.

### CHAMPIGNONS

- Rengør og fjern enderne
- Kom dem på en pande med rigeligt olie
- Pres hvidløg over, drys med salt og peber, giv dem lidt limesaft + et drys persille
- Svits dem gyldne og servér.