



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Portobellosopptacos med avokadokrem og syltet rødløk

Syltet rødløk

1 stk rødløk
½ dl eddik 7 % ^B
1 dl sukker ^B
1½ dl vann ^B

Limemarinert kålrot

1 bit kålrot
½ stk lime

Avokado- og bønnekrem

1 pakke svarte bønner
1 pakke guacamole
½ bunt koriander
½ stk lime

Maistortillaer

10 stk maistortillaer

Portobello

2 stk portobello
1 pakke chipotlemiks
1 ss smør ^B

Servering

½ bunt koriander

aluminiumsfolie ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.

3. **Limemarinert kålrot:** Skrell og kutt kålroten i tynne strimler. Bland inn saften fra halve limen, og dryss over litt havsalt.

4. **Avokado- og bønnekrem:** Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Ha bønnene og guacamolen over i en skål. Skyll, tørk og grovhakk koriander. Rør inn halvparten av koriander og saften fra resten av limen. Smak til med salt.

5. **Maistortillaer:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.

6. **Portobello:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek soppen i 3–4 minutter. Bland inn chipotlemiksen, og krydre med salt og pepper.

7. **Servering:** Fyll tortillaene med avokadokremen og soppen. Topp med kålroten og den syltede rødløken, og avslutt med et dryss av koriander.



TIPS!

Har du en appelsin? Skyll den godt, og finriv litt av skallet på et rivjern, og vend det inn i syltelaken til rødløken.