



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Urtemarinert svinenakke i maistortillaer med chilimajones og syrlig råkostsalat

Syrlig råkostsalat

½ stk lime
1 pakke råkostmiks

Maistortillaer

4-5 stk maistortillaer

Svinenakke

150 g svinenakke
½ pakke kryddermiks med hvitløk og persille

Tilbehør

½ stk lime
½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Syrlig råkostsalat:** Kutt limen i to. Bland sammen råkostmiksen og saften fra limen i en salatbolle.

3. **Maistortillaer:** Pakk maistortillaene inn i bakepapir, og varm dem i ovnen i 5 minutter.

4. **Svinenakke:** Skjær kjøttet i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 4 minutter, til det er gjennomstekt. Krydre med kryddermiksen, salt og pepper. Ta stekepannen av varmen, og la kjøttet hvile frem til servering.

5. **Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene og chilimajonesen til retten.



TIPS!

Varm gjerne maistortillaene i en varm og tørr stekepanne i 30 sekunder på hver side.