



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetariske street food-tacos med chipotlesteckt sopp

Topping

1 pakke kjerneblanding
1 pakke meksikansk grillkrydder
1 bunt koriander

Chipotlesteckt sopp og sorte bønner

200 g sjampinjong
1 pakke svarte bønner
1 pakke chipotlemiks

Maistortillaer

10 stk maistortillaer

Tilbehør

1 stk lime
1 stk rød chili
1 bunt reddiker
1 stk rødløk
1 stk mango
½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie ^B

^B Basisvare

- 1. Topping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjerneblandingen og det meksikanske grillkrydderet i 1–2 minutter. Ha kjerneblandingen over på en tallerken. Skyll og grovhakk koriander. Ha den avkjølte kjerneblandingen i en serveringsskål, og bland inn koriander.
- 2. Chipotlesteckt sopp og sorte bønner:** Børst soppen fri for jord, og del den i to. Sil vannet av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og stek soppen i 3–4 minutter, til den har sluppet væske og blitt tørr igjen. Tilsett litt olje, bønnene og chipotlemiksen, og stek videre i 3–4 minutter, til soppen er gyllen. Krydre med salt og pepper.
- 3. Maistortillaer:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek tortillaene i 1–2 minutter på hver side. Pakk de stekte tortillaene inn i aluminiumsfolie slik at de holder seg varme frem til servering.
- 4. Tilbehør:** Kutt limen i båter. Skyll og kutt chilien og reddikene i tynne skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skrell og del mangoen i små terninger. Fordel tilbehøret på et serveringsfat, og ha chilimajonesen i en serveringsskål.



TIPS!

Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft. Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering. Da sparer du litt tid.