



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetariske street food-tacos med chilistekt sopp, mango og chilimajones

Topping

1 pakke kjerneblanding
1 bunt koriander

Chilistekt sopp og sorte bønner

200 g sjampinjong
1 pakke svarte bønner
½-1 pakke røkt chilimix

Maistortillaer

10 stk maistortillaer

Tilbehør

1 stk lime
1 stk rød chili
1 bunt reddiker
½ stk rødløk
½ 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 i 1-2 minutter, og ha den over i en skål. Skyll og grovhakk korianderen. Vend korianderer inn med kjerneblandingen når den er avkjølt.
- 2. Chilistekt sopp og sorte bønner:** Børst soppen fri for jord, og del dem i to. Sil og skyll bønnene. Tørk ut av stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til høy varme. Stek soppen i 3-4 minutter, til den har sluppet væske og blitt tørr igjen. Tilsett litt olje, bønnene og ønsket mengde av chilikrydderet, 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 (se tips).
- 4. Tilbehør:** Skyll og 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, eller i hver sine skåler. Sett sammen tacos etter eget ønske, og server chilimajonesen til retten.

TIPS!

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