



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Portobellosopp-tacos med avokado- og bønnekrem, marinert kålrot og syltet rødløk

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
½ dl eddik 7 % <sup>B</sup>  
3 ss sukker <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Limemarinert kålrot

1 bit kålrot  
½ stk lime

## Avokado- og bønnekrem

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

## Maistortillaer

10 stk maistortillaer

## Portobello

2 stk portobello  
½ pakke røkt paprikakrydder  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Servering

½ bunt koriander

aluminiumsfolie <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.
3. **Limemarinert kålrot:** Skrell og kutt kålroten i tynne strimler. Vend inn saften fra halve limen, og dryss over litt salt.
4. **Avokado- og bønnekrem:** Sil og skylk bønnene. Ha bønnene og avokadohummusen over i en skål. Skylk, tørk og grovhakk korianderen. Rør inn halvparten av korianderen i skålen, og smak til med saften fra resten av limen, salt og pepper.
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 tykke skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek soppen i 2-3 minutter på hver side. Krydre med ønsket mengde av paprikakrydderet, salt og pepper.
7. **Servering:** Fyll tortillaene med avokado- og bønnekremen og soppen. Topp med kålroten og den syltede rødløken, og avslutt med et dryss av korianderen.

## TIPS!

Skylk og finriv limeskallet (kun det grønne), og vend det inn med kålroten, eller topp soppen med det. Man kan også lage fries av kålroten hvis dere foretrekker det: Skrell og kutt kålroten i staver, og stek dem i ovnen i omtrent 20 minutter.