



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Taquitos fylt med chili con carne, servert med avokadohummus og fersk tomatsalsa

Taquitos

½ pakke chiliflak
600 g chili con carne
10 stk maistortillaer
2 ss smør ^B

Fersk tomatsalsa

1 stk tomat
1 stk rødløk
1 ss olivenolje ^B
1 ss eplesider- eller
hvitvinseddik ^B

Servert

1 stk lime
1 pakke avokadohummus
1 pakke lettrømme
½ pakke chiliflak

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B
sukker ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Taquitos:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele og smak til med chiliflakene (se tips).
3. **Taquitos, fortsettelse:** Dekk et stekebrett med bakepapir. Fordel chili con carnen på maistortillasene og rull dem sammen. Legg taquitosene med skjøten ned på stekebrettet, og pensle med chilismøret. Stek taquitosene midt i ovnen i omtrent 10 minutter eller til de er sprø i kantene.
4. **Fersk tomatsalsa:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Ha tomaterne, løken, 1 ss olivenolje og 1 ss eddik i en serveringskål, og smak til med salt, pepper og sukker.
5. **Servert:** Kutt limen i båter. Anrett taquitosene og limebåtene på et serveringsfat. Server avokadohummus, lettrømmen og chiliflakene til retten.



TIPS!

Server chiliflakene til retten hvis du ønsker du en mildere rett.