



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Three spice taco med ristede kikerter, syltet rødløk, koriander- og pasjonsfruktsalsa og chilimajones

Syltet rødløk

½ stk rødløk

🏠 2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

🏠 3 ss sukker

🏠 ½ dl vann

Pasjonsfrukt- og koriandersalsa

½ stk rødløk

½ bunt koriander

1 stk pasjonsfrukt

½ stk lime

🏠 ½ ss olivenolje

Aromasopp, kikerter og mais

1 pakke kikerter

1 pakke maiskorn

200 g aromasopp

1 pakke three spice

Maistortillaer

1 pakke maistortillaer

Taco

1 stk avokado

½ stk lime

100 g finsnittet rødkål

½ bunt koriander

⅓ pakke chilimajones

🏠 olje

🏠 salt

🏠 aluminiumsfolie

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to. Kutt halve løken i tynne skiver. Kok opp 2 ss eddik med 3 ss sukker og ½ dl vann i en kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La den syltede rødløken trekke i laken frem til servering.

3 **Pasjonsfrukt- og koriandersalsa:** Finhakk resten av rødløken. Skyll og finhakk hele korianderen. Del pasjonsfrukten i to, og skrap ut frøene med en skje. Bland sammen løken, halvparten av korianderen og pasjonsfruktfrøene i en skål, og smak til med 1 ss olivenolje og saften fra halve limen.

4 **Aromasopp, kikerter og mais:** Sil laken av kikertene og maisen, og skyll dem i kaldt vann. Børst soppen fri for jord, og del den i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i omtrent 2 minutter, eller til den er gyllen. Ha i kikertene og maisen, og stek det i 2–3 minutter, eller til det er gyllent. Skru ned varmen til middels, smak til med three spice krydderet og salt. Stek videre i et par minutter til.

5 **Maistortillaer:** Pakk maistortillaene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.

6 **Taco:** Del avokadoen i skiver. Del resten av limen i båter, og server båtene til retten. Ha rødkålen, avokadoskivene, chilimajonesen og resten av korianderen i hver sin serveringsskål.

Tips fra kokken: Lag en frisk guacamole av avokadoen hvis du vil.