



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Refried beans med lime- og koriandercoleslaw, tortillaer og avokado

Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 ½ dl eddik 7 %

🏠 1 dl sukker

🏠 1½ dl vann

Refried beans

1 stk gulrot

1 stk sjalottløk

1 stk hvitløksfedd

1 pakke svarte bønner

½ pakke røkt

paprikakrydder

1 pakke oregano

1 pakke

grønnsaksbuljong

🏠 1 dl vann

Tortillalefser

4 stk tortillalefser

Coleslaw

1 stk gulrot

½ bunt koriander

100 g finsnittet rødkål

⅓ pakke chilimajones

½ stk lime

½ pakke røkt

paprikakrydder

Servering

1 stk avokado

½ stk lime

1 pakke tortillachips

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.

3 **Refried beans:** Skrell gulroten, sjalottløken og hvitløken. Finhakk hvitløken, og kutt sjalottløken og den ene gulroten i terninger. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann.

4 **Refried beans, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halve pakken med paprikakrydderet og hele pakken med oreganokrydderet i omtrent 1 minutt. Tilsett gulrotterningene, sjalottløken, hvitløken og bønnene, og stek videre i 4–5 minutter under omrøring. Ha i 1 dl vann og grønnsaksbuljongen, og kok opp. La det hele småkoke i 4–5 minutter, til væsken har fordampet. Smak til med salt og pepper.

5 **Tortillalefser:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 6 minutter før servering.

6 **Coleslaw:** Skrell og grov riv gulroten på et rivjern og finhakk koriander. Bland litt av chilimajonesen og saften fra halve limen i en skål. Bland rødkålen, den revne gulroten og koriander sammen med dressingen, og krydre med resten av paprikakrydderet, salt og pepper.

7 **Servering:** Del avokadoen i to, fjern steinen og løft ut avokadokjøttet med en skje. Del avokadokjøttet i skiver. Fyll tortillaene med bønnestuingen, og topp med avokadoen, coleslawen, den syltede rødløken og tortillachipsene. Del resten av limen i båter, og server dem og resten av chilimajonesen til retten.

Tips fra kokken: Tilsett 1 ts kanel eller litt mørk sjokolade når du steker bønnene for en fyldigere smak.