



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tortillalefser med sprøstekte kikerter, fetaost, ovnsbakt søtpotet og spicy korianderdressing

Ovnsbakt søtpotet og kikerter

1 stk søtpotet
1 pakke kikerter
1 pakke karri

Rødkålsalat

1 pakke vårløk
1 stk gul paprika
100 g finsnittet rødkål
½ stk lime

Spicy korianderdressing

1 bunt koriander
½ stk hvitløksfedd
½ stk rød chili
½ stk lime
½ dl olivenolje ^B

Tilbehør

4 stk tortillalefser
100 g fetaost

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B
aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Ovnsbakt søtpotet og kikerter:** Skyll og kutt søtpoteten i terninger. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Tørk kikertene i et kjøkkenhåndkle. Fordel kikertene og søtpoteten utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn karrien og litt olje, salt og pepper. Stek kikertene og søtpoteten midt i ovnen i 15–20 minutter.
3. **Rødkålsalat:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Skyll og kutt paprikaen i strimler. Del limen i to. Bland sammen rødkålen, vårløken og paprikaen i en skål, og smak til med saft fra halve limen og litt salt.
4. **Spicy korianderdressing:** Skyll og tørk korianderen. Skrell og grovhakk hvitløken. Skyll og grovhakk chilien. Ha korianderen, chilien, hvitløken og ½ dl olivenolje i et litermål, og kjør det hele til en jevn dressing med en stavmikser. Smak til med saft fra resten av limen, litt salt og pepper.
5. **Tortillalefser:** Pakk tortillaene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 6–8 minutter.
6. **Serverting:** Fyll tortillalefsene med den ovnsbakte søtpoteten og kikertene, rødkålsalaten, fetaosten og korianderdressing.



TIPS!

Bruk ekstra god olivenolje i korianderdressing for best mulig resultat.