



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Belugataco med koriandersalsa och rostad majs

## Belugafärs

Belugalinser 125 g  
Grönsaksbuljong ½ tärning  
Tomatpuré 1 msk  
Linäs tre kryddor ½ förp  
Salt ½ tsk

## Picklad rödlök

Rödlök 1 st  
Socker 1 msk  
Vatten ½ dl  
Ättikspirit (12%) ½ msk

## Rostad majs

Majs 1 förp  
Bakplåtspapper 1 st  
Neutral olja 1 tsk  
Salt 1 krm  
Lime, skal 1 st  
Röd chili ½-1 st

## Koriandersalsa

Koriander 20 g  
Jalapeño ½-1 st  
Avokado 1 st  
Lime, saft 1 st  
Vitlök ½ klyfta  
Salt 1 krm

## Tillbehör

Cocktailtomater 250 g  
Tortillabröd ½ förp  
Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Belugafärs:** Koka belugalinser enligt anvisning på förpackningen, men byt ut salt mot grönsaksbuljong. Spara 1/2 dl av kokvattnet när du håller av linserna.
3. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Koka upp socker, vatten och ättikspirit i en kastrull. Ta från värmen och lägg ner löken. Låt dra tills servering.
4. **Rostad majs:** Häll av majs. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med neutral olja och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 10 min. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Skiva röd chili tunt och blanda med rostad majs och limeskal.
5. **Koriandersalsa:** Finhacka koriander och jalapeño. Gröp ur avokado. Lägg allt i en mixerbunke. Tillsätt pressad limesaft, pressad vitlök och salt. Mixa slätt med stavmixer.
6. **Belugafärs:** Blanda avhållda linser med sparat kokvatten, tomatpuré, Linäs tre kryddor och salt i en bunke. Mosa till en grygig färs.
7. **Tillbehör:** Kvarta cocktailtomat. Hetta upp en torr stekpanna och värm tortillabröden hastigt på båda sidor.
8. Servera tortillabröd fyllda med belugafärs, rostad majs, tomat, mixsallad och koriandersalsa.

**TIPS!** Tänk på att jalapeño och röd chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!