



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Belugataco med koriandersalsa och rostad majs

Belugafärs

Belugalinser 125 g
Grönsaksbuljong ½ påse
Tomatpuré ½ förp
Three spices ½ påse
🏠 Salt ½ tsk

Picklad rödlök

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

Rostad majs

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

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 sparad kokvatten, tomatpuré, three spices och salt i en bunke. Mosa till en grymig 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!