



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Meksikanske maistortillaer med crispy halloumi, chipotlesteckt sopp og tomat- og løksalsa

Tomat- og løksalsa

1 stk tomat
1 stk sjalottløk
½ bunt koriander
½ stk lime
🏠 1 ss olivenolje

Agurkstaver

½ stk agurk

Chipotlesteckt sopp

200 g minisjampinjong
½ pakke chipotlemiks

Maistortillaer

10 stk maistortillaer

Crispy halloumi

200 g halloumi

Tilbehør

½ stk lime
150 g lettromme
½ bunt koriander

🏠 salt

🏠 olje

🏠 aluminiumsfolie

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Tomat- og løksalsa:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll og finhakk korianderen. Bland sammen tomattingene, løken og halvparten av korianderen i en skål. Smak til med saft halve fra limen, 1 ss olivenolje og salt.
- 3 **Agurkstaver:** Skyll og kutt ønsket mengde av agurken i tynne staver. Ha agurkstavene i en serveringsskål.
- 4 **Chipotlesteckt sopp:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, eller til den er gyllen. Skru ned varmen til middels varme, og ha i chipotlemiksen og litt salt. Stek det hele i omtrent 1 minutt. Hold den chipotlesteckte soppen varm frem til servering.
- 5 **Maistortillaer:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
- 6 **Crispy halloumi:** Skjær halloumien i tynne staver. Varm opp en ny stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 2–3 minutter på hver side, eller til den har en gyllen stekeskorpe.
- 7 **Tilbehør:** Del resten av limen i båter, og server limebåtene, rømmen og resten av korianderen til retten.