



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Maistortillaer med chilistekt grønnkål og sellerirot, toppet med fetaost og salsa verde

Ovnsbakt sellerirot og kikerter

300 g sellerirot
1 pakke kikerter
½ pakke chipotlemiks

Chilistekt grønnkål

½ stk gul løk
100 g grønnkål
1 pakke chiliflak

Maistortillaer og tilbehør

10 stk maistortillaer
1 stk lime
100 g fetaost
1 pakke srirachasaus
½ pakke salsa verde

- 🏠 olje
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt sellerirot og kikerter:** Skrell og kutt selleriroten i store terninger. Fordel selleriroten utover den ene siden av et stekebrett dekket med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Hell vannet av kikertene, og skyll de i kaldt vann. Fordel kikertene utover den andre siden av stekebrettet, og vend inn litt olje og chipotlemiksen. Stek selleriroten og kikertene midt i ovnen i 15–20 minutter.
- 3 **Chilistekt grønnkål:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 5–6 minutter, til den er gyllen. Ha i grønnkålen og ½ ts chiliflak. Stek det hele i omtrent 3 minutter. Bland inn den ovnsbakte selleriroten. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Maistortillaer:** Pakk maistortillaene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
- 5 **Tilbehør:** Kutt limen i båter. Fyll tortillaene med den chilistekte grønnkålen, selleriroten, kikertene, saft fra limen, fetaosten, srirachausen og salsa verden.

Tips fra kokken: Topp gjerne retten med fersk koriander og jalapeño.